

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Aperitif

Sherry trocken, medium	5 cl	€ 3,--
Martini bianco	5 cl	€ 3,50
Campari ¹ mit Soda oder Orangensaft	5 cl	€ 5,50
 Spritzzz		
Aperol ¹ und Prosecco auf Eis		€ 6,90

Kalte und Warme Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Ochsenrücken mit Zitrone, Knoblauch
Grana Padano², ofenfrische Brötchen
€ 11,50

Gebratene Garnelen
frische Salate in Vinaigrette | kleine Brötchen
€ 10,50

Geflammtter Ziegenkäse
kleiner Salat | Vinaigrette | ofenfrischen Brötchen
€ 9,50

Süppchen von roten Linsen
gebratener Hähnchenspieß | kleines Gemüse
ohne Spieß auch vegan
€ 5,--

Rinderkraftbrühe „Royale“
mit Nudeln und Eierstich
€ 5,--

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Kleines und Feines

Großer Salatteller vom Buffet mit ofenfrischen Brötchen
€ 7,90

dazu wahlweise

ein gebratenes Hähnchenbrustfilet € 6,--
gebackene Mozzarellasticks und Gemüsepuffer € 6,--

Geschnetzelttes vom Ochsenrücken „Stroganoff“

Schmandsauce mit Gurke⁴, Zwiebel Tomate

Berner Rösti | Salat

€ 16,90

Roringer Krüstchen

ein paniertes Schnitzel | Schmandsauce mit Speck und Zwiebeln
frische Salate

€ 12,90

Für die kleinen Gäste bis 12 Jahren

Kleine Hähnchen-Nuggets

mit Pommes frites und Ketchup

€ 6,90

Knusperschnitzel

mit buntem Gemüse und Kroketten

€ 7,50

Zwei zarte Medaillons

mit Buttermöhren und Berner Rösti

€ 8,90

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

die Flaschenweine

Weißwein

Pfalz

Vier Jahreszeiten Sauvignon blanc
- trocken -

Sortentypisches Aroma von Cassis, Heu, Limetten und Zitronengras.

Am Gaumen rassig und frisch.

Geprägt durch seine sommerliche Lebendigkeit.

0,75 l Flasche € 18,90

Gönzheimer Sonnenberg

Weißburgunder Kabinett - trocken -

Ein eleganter, jugendlich frischer Weißburgunder mit zartduftigen Aromen von Honigmelone und weißen Blüten.

Saftig und aromatisch mit knuspriger Säure.

0,75 l Flasche € 19,90

Grauer Burgunder - trocken -

Becksteiner Winzer

Hell und klar im Glas leuchtend, wird die Nase von einem Bukett dominiert, welches an frische Zitrusfrüchte, süßliche Kirschen erinnert. Am Gaumen mit mineralischem Unterton und feiner Eleganz. Der leicht bittersüße Abgang macht ihn zum idealen Begleiter der leichten Küche.

0,75 l Flasche € 18,90

Alle Weine enthalten Sulfite.

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Spanien

iOJO ! Rueda Blanco

Ramón Bilbao Monte Blanco DO - trocken -

OJO ! = Achtung !

*Ein herrlich frischer und saftiger weißer Spanier
mit zartem Blütenduft und den ausladenden Aromen heller Früchte.*

0,75 l Flasche € 18,90

Rotwein

Frankreich

Château Nicot Rouge

Bordeaux AOC - trocken -

*Kraftvoll auf der Zunge mit dem Geschmack von schwarzen Beeren.
Am Gaumen eine feine Ahnung von Bitterschokolade, abgerundet durch ein reifes
Tannin und eine leichte Holznote*

0,75 l Flasche € 19,90

Argentinien

Salentein Portillo Malbec

Bodegas Salentein, Valle de Uco - trocken -

*Intensiver Duft nach Waldbeeren, gepaart mit Nuancen von Kräutern und
Vanille. Am Gaumen vielschichtig mit den typischen Noten von Pflaume und
zarten Anklängen an Blaubeere, Kirsche und Bitterschokolade. Kräftig und
fruchtbetont mit weichem Tannin und warmem Charakter.*

0,75 l Flasche € 19,90

Alle Weine enthalten Sulfite.

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Italien

Apulien

Primitivo di Manduria DOC

*In der Farbe kirschrot mit dunklen Reflexen,
verführt er mit fruchtigen Aromen die an Pflaumen, Himbeer und Cassis
erinnern. Ganz dezent ist das Aroma von Vanille zu erahnen.
Im Mund außerordentlich konzentriert, sehr nachhaltig mit üppiger Fruchtfülle.*

0,75 l Flasche € 18,90

Spanien

Navarra

Lo Nuestro Merlot Reserva - trocken -

*Ein prächtiger Rotwein der durch ein lang anhaltendes,
intensives Aroma von Waldfrüchten und Kirsche, gepaart mit feinen Vanille-
Noten überzeugt. Eingebunden in ein langes Finale
sind feine Röstaromen.*

0,75 l Flasche € 19,90

Alle Weine enthalten Sulfite.

Gemäß der Allergenkennzeichnungspflicht müssen wir folgende Allergene ausweisen:

Gluten, Eier, Senf, Sesamsamen, Fische Schwefeldioxid und Sulfite, Erdnüsse, Sojabohnen,
Lupine, Milch, Sellerie, Weichtiere und Schalenfrüchte.

Da wir frische Produkte, sowie konservierte Lebensmittel, wie z.B. Oliven usw. und fertige
Backwaren verwenden, weisen wir Sie darauf hin, dass im Kochprozess sämtliche Allergene und
Zusatzstoffe verwendet werden und somit in allen Speisen enthalten sein können.

Eine Liste mit allen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sowie Allergenen erhalten Sie
sofort auf Anfrage

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Hauptgerichte

Geschmorte Hirschkeule

Wacholderjus | Apfelrotkraut | Kartoffelkroketten

€ 19,50

Hüttenschnitzel

mit Wildpreiselbeeren und Raclettekäse überbacken | Schweizer Rösti
frische Salate

€ 18,50

Halbe Grillente teilentbeint

Bratapfelsauce | Rotkraut | Kartoffelklöße

€ 24,90

Rumpsteak „Landmann“

Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Röstkartoffeln | frische Salate

€ 24,50

Gebrautes Hähnchenbrustfilet

Frischkäse-Tomaten-Wrap mit Käse überbacken | pikanter Paprikarahm
frische Salate

€ 17,90

Steak vom Wildschweinerücken und Wildschweinbratwurst

auf frischem Rahmwirsing | Süßkartoffel Pommes frites

€ 19,50

Zarte Schweinefilets auf gebackenen Maultaschen

mit Kräuterschmand | knackigen Salaten

€ 17,90

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Vegan

Linsen-Curry mit Kichererbsen
gebackene Soja-Streifen
Falafel-Bällchen | frische Salate
€ 17,90

Veggi

Schupfnudel-Gemüse-Pfanne
Käserahmsauce
frische Salate
€ 15,90

aus dem Wasser

Gebratenes St.Petersfischfilet und Meerbarbe
Meerrettichsauce | Rote Bete Puffer | Salat
€ 19,90

Geratenes Kabeljaufilet und Garnele
Dijon-Senf-Sauce | Petersilienkartoffeln | frische Salate
€ 20,90

Wir behalten uns vor, bei Umbestellungen einen kleinen Aufschlag zu berechnen.

Süßes Finale

Cassata und hausgemachtes Brombeer Sorbet
€ 5,90

Crème Brûlée
Vanillecreme mit Karamellkruste
€ 4,90

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
€ 5,90

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Biere

König Pilsener		0,3 l	€ 3,--
König Pilsener		0,4 l	€ 3,50
Einbecker Brauherren Pils		0,3 l	€ 3,--
Einbecker Brauherren Pils		0,4 l	€ 3,50
Einbecker Brauherren Pils Alkoholfrei	Flasche	0,33 l	€ 3,--
Malzbier	Flasche	0,33 l	€ 3,--
Paulaner Weizen	hell Flasche	0,5 l	€ 4,--
Paulaner Weizen	dunkel Flasche	0,5 l	€ 4,--
Paulaner Weizen	alkoholfrei Flasche	0,5 l	€ 4,--

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,9} und Fanta ^{1,3}	0,2 l € 2,50	0,4 l € 4,--
Graf Metternich Mineralwasser	Flasche	0,2 l € 2,50
Graf Metternich Stilles Wasser	Flasche	0,2 l € 2,50
Graf Metternich Mineralwasser Gourmet	Flasche	0,75 l € 5,50
Apfelsaft	0,2 l € 2,50	0,4 l € 4,--
Orangensaft	0,2 l € 2,50	0,4 l € 4,--
Traubensaft	Flasche	0,2 l € 2,50
Rhabarber Nektar	0,2 l € 2,50	0,4 l € 4,--
Johannisbeer Nektar	0,2 l € 2,50	0,4 l € 4,--
Kirschsafte, Fruchtsaftegetränk	Flasche	0,2 l € 2,50
Ginger Ale ¹⁰		0,2 l € 3,--
Bitter Lemon ¹⁰		0,2 l € 3,--
Tonic Water		0,2 l € 3,--

*= mit Farbstoff

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Spirituosen

Fürst Bismarck	38 % vol	2 cl	€ 2,--
Wodka	40 % vol	2 cl	€ 2,50
Bommerlunder	38 % vol	2 cl	€ 2,50
Malteser Kreuz Aquavit	40 % vol	2 cl	€ 2,50
Jubiläums Aquavit	42 % vol	2 cl	€ 2,50
Linie Akvavit	41,50% vol	2 cl	€ 2,50
Fernet Branca	42 % vol	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	35 % vol	2 cl	€ 2,50
Schierker Feuerstein	35 % vol	2 cl	€ 2,--
Ramazotti	30 % vol	2 cl	€ 2,50
Sambuca	40 % vol	2 cl	€ 2,--
Asbach Uralt	38 % vol	2 cl	€ 2,50
Cognac Hennessy	40 % vol	2 cl	€ 3,50
Pircher Himbeergeist	42 % vol	2 cl	€ 2,50
Pircher Williams Birne	40 % vol	2 cl	€ 2,50
Pircher Obstler	40 % vol	2 cl	€ 2,50
Grappa	40 % vol	2 cl	€ 2,50

Sekt

Prosecco			
Mionetto Spumante - trocken -	Flasche	0,75 l	€ 18,90
Prosecco	Glas	0,2 l	€ 3,90

Sekt und Prosecco enthalten Sulfite

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Offene Weine

Weißwein

<u>Mosel-Saar-Ruwer</u> - trocken	Noviander Sonnenuhr - halbtrocken -	Qualitätswein <u>0,2 l € 5,40</u>
<u>Franken</u>	Volkacher Kirchberg Silvaner trocken	Qualitätswein 0,2 l € 5,40
<u>Rheinhessen</u>	Bodenheimer St. Alban Riesling trocken	Qualitätswein 0,2 l € 5,40
<u>Mosel</u>	Noviander Honigberg Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	Qualitätswein 0,2 l € 5,40
<u>Frankreich</u>	La Vila , Languedoc Syrah, <u>Rosé</u> - trocken -	0,2 l € 5,40
	La Rose du Pin, Bordeaux, - trocken -	0,2 l € 5,40
<u>Rotwein</u>		
<u>Württemberg</u>	Ochsenbacher Stromberg Trollinger mit Lemberger halbtrocken	Qualitätswein 0,2 l € 5,40
<u>Frankreich</u>	Chateau Manoir Südfrankreich Cabernet und Syrah - trocken -	0,2 l € 5,40
<u>Italien</u>	Nero d'Ávola Sizilien - trocken -	0,2 l € 5,40

Alle Weine enthalten Sulfite

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“ Familie Albertus

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁹			€ 2,--
Cappuccino ⁹			€ 2,80
Espresso ⁹	€ 2,--	Espresso doppelt ⁹	€ 3,--
Grosse Tasse Tee ⁹			€ 2,--
Grog mit 4 cl Rum			€ 4,50
Latte macchiato ⁹			€ 3,50

Gasthaus

Zum Drakenberg

Lange Straße 43, 37077 Göttingen - Roringen

Tel. : 0551 / 24613

Fax : 0551 / 23064

www.zum-drakenberg.de

Öffnungszeiten

MO DO FR SA 17 - 22 Uhr
Sonn- und Feiertag 11.30 - 14.30 Uhr und 18 - 21 Uhr

Kreative Küchenzeiten

MO DO FR SA 17:30 - 21 Uhr
Sonn- und Feiertag 11.30 - 13.30 Uhr und 18 - 20 Uhr

Dienstag und Mittwoch ist Ruhetag

Sie planen eine Feier außerhalb unserer Öffnungszeiten ?
Kein Problem. Wir öffnen gerne für Sie ! Bitte fragen Sie uns.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt. und Bedienungsgeld

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Zu 1: Farbstoffe, zu 2: Konservierungsstoffe, zu 3: Antioxydationsmittel, zu 4: Süßstoff,
zu 5: Schwefeldioxid/Sulfite, zu 7: Phosphat, zu 9: Koffeinhaltig