

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“ Familie Albertus



Unsere Speisekarte

Aperitif

Sherry	troocken, medium	5 cl	€ 3,00
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 Suppen

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

Bunte Blattsalate in Vinaigrette
gebratene Garnelen | kleine Brötchen
€ 10,50

Geflammer Ziegenkäse
kleiner Salat | ofenfrische Brötchen
€ 9,50

Kokos-Curry-Süppchen
Hähnchen-Ananas-Spieß | ohne Spieß auch vegetarisch
€ 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 € 6,00
gebackene Mozzarellasticks und Gemüsepuffer € 6,00

Geschnetzeltes vom Ochsenrücken „Stroganoff“
Schmandsauce mit Gurke, Zwiebel und Tomate
dazu Berner Rösti und Salat
€ 15,90

Bunte Nudelpfanne in Tomatensahne
Muscheln | Flußkrebse | Baby Octopus | Garnelen
dazu frische Salate
€ 15,90

Für die kleinen Gäste bis 12 Jahren

Kleine Hähnchen-Nuggets
mit Pommes frites und Ketchup
€ 6,90

Knusperschnitzel
mit buntem Gemüse und Krokette
€ 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 € 17,90

Gönnheimer 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 Flaschem € 18,90

Alle Weine enthalten Sulfite.



Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“ Familie Albertus



Spanien

iOJO ! Rueda Blanco

Ramòn 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.



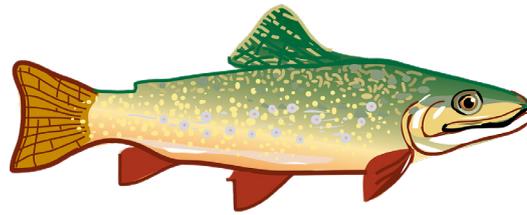
Gemäß der Allergenkennzeichnungspflicht müssen wir folgende Allergene ausweisen:

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

Gebratene Filets von Meerbarbe und Fluß-Barsch

Papardelle (extrabreite Bandnudeln) in rotem Pesto | Grana Padano
frische Salate

€ 18,50

Drakenberg Schnitzel

Schnitzel vom Leineschwein | frische Champignons in Rahm
Kartoffelkroketten | frische Salate

€ 16,90

Gebratenes Steinbeisserfilet

polnisches Sauerkraut mit Tomate, Knoblauch, Chili
Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

€ 18,90

Landhaussteak

Röstkartoffeln | Kräuterbutter | Prinzeßbohnen

€ 22,90

Gebratenes Fjordlachsfilet

Dillrahmsauce mit Grönlandgarnelen | Gemüsereis | frische Salate

€ 24,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce

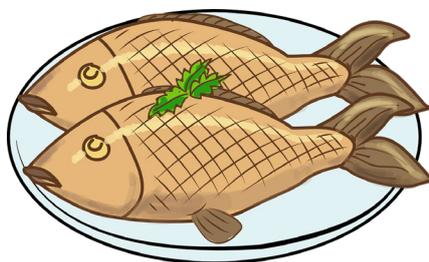
Wrap mit Frischkäse gefüllt und Käse gratiniert | frische Salate

€ 16,90

Baramundi Filet (Riesenbarsch)

Pak Choi in Kurkuma-Koriander-Sauce | Süßkartoffelgnocchi | frische Salate

€ 23,90



Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“ Familie Albertus

Geschmorte Wildschweinkeule

Preiselbeer-Jus | Burgunderrotkraut | Kroketten

€ 19,50

Zarte Schweinefilets auf gebackenen Maultaschen

mit Kräuterschmand | knackigen Salaten

€ 17,50

Vegetarisch

Ricotta-Spinat-Panzerotti

Grünes Pesto | geschmorte Mini-Tomaten | Grana Padano
Gemüsebällchen

€ 14,90

Vegan

Gebratene Sojafilet Streifen | Tomaten-Kokos-Sauce

Gemüsefrikadelle und Süßkartoffel-Rucola-Schnitte | frische Salate

€ 17,90

Süßes Finale



Schoko Muffin

Walnuß-Eis

€ 5,90

Crème Brûlée

Vanillecreme mit Karamellkruste

€ 4,90



Panna Cotta mit weißer Schokolade

Karamellsauce | Krokant

€ 4,90

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“ Familie Albertus



Biere

König Pilsener		0,3 l	€ 3,00
König Pilsener		0,4 l	€ 3,50
Einbecker Brauherren Pils		0,3 l	€ 3,00
Einbecker Brauherren Pils		0,4 l	€ 3,50
Einbecker Brauherren Pils Alkoholfrei	Flasche	0,33 l	€ 3,00
Malzbier	Flasche	0,33 l	€ 3,00
Paulaner Weizen hell	Flasche	0,5 l	€ 4,00
Paulaner Weizen dunkel	Flasche	0,5 l	€ 4,00
Paulaner Weizen alkoholfrei	Flasche	0,5 l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,9} und Fanta ^{1,3}	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,00
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	€ 4,00
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,00
Traubensaft	Flasche		0,2 l	€ 2,50
Rhabarber Nektar	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,00
Johannisbeer Nektar	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,00
Kirschsaft, Fruchtsaftgetränk	Flasche		0,2 l	€ 2,50
Ginger Ale ¹⁰	Flasche		0,2 l	€ 3,00
Bitter Lemon ¹⁰	Flasche		0,2 l	€ 3,00
Tonic Water	Flasche		0,2 l	€ 3,00

*= mit Farbstoff



Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“ Familie Albertus

Spirituosen

Fürst Bismarck	38 % vol	2 cl	€ 2,00
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	€ 2,00
Ramazotti	30 % vol	2 cl	€ 2,50
Sambuca	40 % vol	2 cl	€ 2,00
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

Mosel-Saar-Ruwer

Noviander Sonnenuhr
- trocken - halbtrocken -

Qualitätswein
0,2 l € 5,40

Franken

Volkacher Kirchberg
Silvaner - trocken -

Qualitätswein
0,2 l € 5,40

Rheinhes

Bodenheimer St. Alban
Riesling - trocken -

Qualitätswein
0,2 l € 5,40

Mosel

Noviander Honigberg
Spätburgunder Weißherbst
- halbtrocken -

Qualitätswein
0,2 l € 5,40

Frankreich

La Vila , Languedoc
Syrah, Rosé - trocken -

0,2 l € 5,40

La Rose du Pin,
Bordeaux, - trocken -

0,2 l € 5,40

Rotwein

Württemberg

Ochsenbacher Stromberg
Trollinger mit Lemberger
- halbtrocken -

Qualitätswein
0,2 l € 5,40

Frankreich

Chateau Manoir Südfrankreich
Cabernet und Syrah - trocken -

0,2 l € 5,40

Italien

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			€ 2,00
Cappuccino ⁹			€ 2,40
Espresso ⁹	€ 2,00	Espresso doppelt ⁹	€ 3,00
Grosse Tasse Tee ⁹			€ 2,00
Grog mit 4 cl Rum			€ 4,50
Latte macchiato ⁹			€ 3,50

Gasthaus Zum Drakenberg

Lange Straße 43, 37077 Göttingen - Roringen

Tel. 05 51 / 24 613 - Fax. 05 51 / 23 064

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