

# Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

## Familie Albertus

---

### Aperitif

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

---

### Kalte und Warme Vorspeisen Suppen

**Carpaccio vom Ochsenrücken mit Zitrone, Knoblauch**  
Grana Padano<sup>2</sup> | ofenfrische Brötchen  
€ 12,80

**Gebratene Kamm Muscheln**  
frische Salate in Orangen-Ingwer-Dressing | kleine Brötchen  
€ 13,50

**Geflammtter Ziegenkäse**  
kleiner Salat | ofenfrische Brötchen  
€ 10,60

**Knoblauch-Parmesan-Süppchen**  
Blätterteigstange  
€ 5,60

**Rinderkraftbrühe „Royale“**  
mit Nudeln und Eierstich  
€ 5,60

# **Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“**

## **Familie Albertus**

---

### **Kleines und Feines**

**Großer Salatteller vom Buffet mit ofenfrischen Brötchen**  
€ 8,90

#### **dazu wahlweise**

ein gebratenes Hähnchenbrustfilet € 6,80  
gebackene Mozzarellasticks und Gemüsepuffer € 6,80

#### **Drei zarte Schweinemedallions**

gebratene Champignons, Kräuterbutter | frische Salate  
€ 17,90

#### **Knoblauch-Gemüse-Nudeln**

gebratene Garnelen und Knuspergarnele  
frische Salate  
€ 15,90

### **Für die kleinen Gäste bis 12 Jahren**

#### **Kleine Hähnchen-Nuggets**

mit Pommes frites und Ketchup  
€ 7,80

#### **Knusperschnitzel**

mit buntem Gemüse und Krokette  
€ 8,40

#### **Zwei zarte Medallions**

mit Buttermöhren und Berner Rösti  
€ 9,90

# **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**

#### **Gebratene Wolfsbarschfilets**

Papardelle (extrabreite Bandnudeln) in rotem Pesto | Grana Padano  
frische Salate  
€ 23,50

#### **Drakenberg Schnitzel**

Schnitzel vom Leineschwein | frische Champignons in Rahm  
Kartoffelkroketten | frische Salate  
€ 18,50

#### **Gebratenes Kap Seehechtfilet**

Bratkartoffeln mit Zwiebeln | Kräuterquark | Salat  
€ 18,90

#### **Reef´n Beef**

Rinderfilet und Garnele | Teriyaki Sauce | Steakhaus Pommes | Chili-Mayonnaise  
€ 34,90

#### **Gebratenes Fjordlachsfilet**

Dillrahmsauce mit Grönlandgarnelen | Gemüsereis | frische Salate  
€ 25,90

#### **Gebratene Hähnchenbrustfilets mit Paprika-Chili-Sauce**

Wrap mit Frischkäse gefüllt und Käse gratiniert | frische Salate  
€ 20,90

#### **Meerbarbenfilet und St. Petersfisch**

Spinat-Rahm-Sauce | dreierlei Gnocchi | frische Salate  
€ 23,90

# **Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“**

## **Familie Albertus**

---

**Kalbstafilespitz aus dem Gemüsesud**  
Meerrettichsauce | Petersilienkartoffeln | Salat  
€ 21,50

**Zarte Schweinefilets auf gebackenen Maultaschen**  
mit Kräuterschmand | knackigen Salaten  
€ 20,50

### **Vegetarisch**

Mediterranes Grill Gemüse  
Tomaten Sugo | hausgemachte Spinat-Knödel  
€ 14,90

**die Variante mit gegrilltem Schwertfisch Steak**  
€ 25,50

### **Vegan**

Gebratene Sojafilet Streifen | Tomaten-Kokos-Sauce  
Gemüsefrikadelle und Falafel Bällchen | frische Salate  
€ 18,90

## **Süßes Finale**

**Schoko Muffin**  
Salziges Karamell-Eis  
€ 6,90

**Crème Brûlée**  
Vanillecreme mit Karamellkruste  
€ 5,90

**Tartufo „Café“**  
€ 6,50

# 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 <sup>1,9</sup> und Fanta <sup>1,3</sup>	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 <sup>10</sup>		0,2 l € 3,--
Bitter Lemon <sup>10</sup>		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	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>	Noviander Sonnenuhr	Qualitätswein	
- trocken	- halbtrocken		<u>0,2 l € 5,40</u>
<u>Franken</u>	Volkacher Kirchberg	Qualitätswein	
	Silvaner trocken		0,2 l € 5,40
<u>Rhein Hessen</u>	Bodenheimer St. Alban	Qualitätswein	
	Riesling trocken		0,2 l € 5,40
<u>Mosel</u>	Noviander Honigberg	Qualitätswein	
	Spätburgunder Weißherbst halbtrocken		0,2 l € 5,40
<u>Frankreich</u>	La Vila , Languedoc		
	Syrah, Rosé - 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	Qualitätswein	
	Trollinger mit Lemberger		
	halbtrocken		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
	<b>Alle Weine enthalten Sulfite</b>		

# Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“ Familie Albertus

---

## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>9</sup>			€ 2,--
Cappuccino <sup>9</sup>			€ 2,40
Espresso <sup>9</sup>	€ 2,--	Espresso doppelt <sup>9</sup>	€ 3,--
Grosse Tasse Tee <sup>9</sup>			€ 2,--
Grog mit 4 cl Rum			€ 4,50
Latte macchiato <sup>9</sup>			€ 3,50

---

## Gasthaus

### Zum Drakenberg

Lange Straße 43, 37077 Göttingen - Roringen

Tel. : 0551 / 24613

Fax : 0551 / 23064

[www.zum-drakenberg.de](http://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