



KELLERHAUS

POMMERSFELDEN

Herzlich Willkommen

im



Liebe Gäste,
wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden
haben und wünschen Ihnen eine schöne Zeit
in unserem Café.

Wir bieten Ihnen neben kulinarischen Genüssen auch
Kleinkunst, Kabarett, Ausstellungen
und Jazz Musik.

Die Termine zu unserem Schlemmerfrühstück entnehmen
Sie bitte dem aktuellen Kulturprogramm
oder unter www.kellerhaus-pommersfelden.de

Buchen Sie das Kellerhaus gerne für Ihre persönliche Feier.
Wir planen gemeinsam mit Ihnen einen unvergesslichen
Tag, ganz nach Ihren Wünschen.

Tagessuppe 4,40

Salate

Beilagensalat 4,90

Gemischter Blattsalat 6,90

nach Wahl mit Balsamico-, Joghurt- oder
Senf-Honig-Dressing

wahlweise mit:

Schafskäse und Oliven 9,50

knusprigem Hähnchenspieß 9,80

Garnelenspieß in Knoblauchöl 9,80

Räucherlachs und Sahnemeerrettich 9,80

gebratenen Pfifferlingen und Speck 10,50

gebratenem Fisch 9,80

Baguettes

Alle Baguettes sind mit Salat und frischen
Tomaten belegt.

wahlweise mit:

geräuchertem Lachs

feinem Serrano Schinken

verschiedenen Käsesorten je 7,60

Flammkuchen „Elsässer Art“

		1/2 Portion
„KLASSISCH“ mit Speck und Zwiebeln	8,90	5,50
„EXKLUSIV“ mit Lachs und Lauchringen	9,50	5,70
„MEDITERRAN & PIKANT“ mit Serrano Schinken und Rucola oder mit Oliven und Schafskäse oder mit Tomaten und Mozzarella	9,50	5,70
„KELLERHAUS“ mit Pfifferlingen, Tomatenscheiben und Lauchzwiebeln	9,90	6,10
„SÜß & VERFÜHRERISCH“ mit frischen Äpfeln und Zimt/Zucker	8,10	4,90

Kartoffelpuffer

mit Lachsstreifen auf Kräutercreme an Salatbouquet	9,90
mit Pfifferlingen und Speck an Salatbouquet	10,50

Pasta

Pasta mit hausgemachter Pesto und Parmesan	8,90
Gemüselasagne (auch vegan möglich)	9,60

Für unsere kleinen Gäste

Kinder – Nudeln Nudeln mit feiner Tomatensoße	5,80
Kinder – Flammkuchen nach Wahl belegt mit Schinken oder Salami	5,80

Kuchen & Torten

vom Konditormeister Joerg Wittke

Kuchen, je Stück	3,40
Torten, je Stück	4,10
Portion Sahne	1,20

Treffen Sie Ihre persönliche Torten- oder Kuchenwahl an der Theke und bestellen dann bei der Bedienung direkt am Tisch.

Unsere Kaffeespezialitäten

Espresso 2,40

Espresso Macchiato 2,70

Doppelter Espresso 3,90

Cappuccino 3,50

Milchkaffee 3,80

Latte Macchiato 3,80

mit Sirup: Kokos, Vanille, Haselnuss 0,90

Kaffee:

Tasse	Pott	Kännchen
2,60	3,70	4,80

Latte Macchiato mit Amaretto 5,80

Latte Macchiato mit Baileys 5,80

Kaffee Siciliana 5,80

mit Amaretto und Sahne

Irish Coffee 5,80

mit Whisky und Sahne

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei oder mit Sojamilch möglich!

Unsere Teespezialitäten

Wir servieren alle offenen Teesorten im Kännchen mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit Milch oder Zitrone.

Darjeeling Hausmischung first flush

Zart und mild, etwas blumig grasig, wie ein Darjeeling sein muss.

Ostfriesen Mischung

Fein komponierte Mischung verschiedener Assam-Tees; malzig, kräftig-würzig, dennoch weich und harmonisch

Jasmin Bio Grüntee – aus biologischem Anbau

Oolong Tee mit Jasminblüten.

Sencha Bio Grüntee - aus biologischen Anbau

Einer der bekanntesten Grünteearten, leuchtend gelbe Farbe, frisches Aroma, mit feiner Säure.

Rotbusch Tee (Rooibos)

Angereichert mit Vanillestückchen ist der Rotbusch Tee äußerst wohltuend und beruhigend.

Marokkanische Nana Minze

Erfrischend und vitalisierend – der ideale Durstlöcher.

Chai Tee Madagaskar

Grüntee mit Vanille, Orange, Nelke, Zimt, Kardamom, rosa Pfeffer und Ingwer

Vanille Lemongras- Kräutertee

Angenehm dezent und frisch fruchtig schmeckender Kräutertee mit Apfel, Rotbusch, Lemongras, Orangenstücken und Vanille.

Ayurveda Tee – Kräutertee zur Erholung

Dieser Tee lässt die Anstrengungen des Tages vergessen. Mit Zimt, Hagebuttenschalen, Kamille, Zichorie geröstet, Apfel- und Ingwerstücke, Zitronengras, Himbeerblätter und Cardamon.

Milde Beere - Fruchteemischung

Apfel, rote Beete, Hagebutten, Holunder, Himbeeren, Johannis- u. Brombeere

Kännchen Tee (offener Tee) 5,50

Glas Tee (Pyramidenbeutel) 3,80

Darjeeling Bio-Grüntee Sencha Bio-Früchtetee
 Bio-Ayurveda Bio-Rotbusch Bio-Minze Kamille-Verbene

Heiße Zitrone (große Tasse) 3,40

Schokoladen

Milkschokolade		3,60
mit Sahne		4,10
Zotter Trinkschokoladen - handgeschöpft		4,40
verschiedene Sorten siehe Tischaufsteller.		
Milch, heiß oder kalt	0,2	1,90

Mineralwasser

Tafelwasser	0,2	2,40
Frankenbrunnen Exquisit spritzig, medium oder naturell	0,5	3,50
Frankenbrunnen Exquisit spritzig oder medium	0,75	5,10
Pellegrino	0,75	5,40
Aqua Panna	0,75	5,40

Säfte & Schorle

Apfelsaft	0,2	2,80
	0,4	4,40
als Schorle	0,2	2,40
	0,4	4,40
Orangensaft, Johannisbeernektar		
Maracujanektar	0,2	3,10
	0,4	4,90
als Schorle	0,2	2,90
	0,4	4,40

Limonaden

Coca Cola, Coca Cola light ^{1, 4, 6}	0,33	3,60
Cola Mix ^{1, 4,}	0,2	2,70
	0,4	4,10
Zitronenlimonade	0,2	2,70
	0,4	4,10
Raspa ³	0,25	2,90
Almdudler ³	0,25	3,40
Bionade	0,33	4,20
Holunder oder Ingwer-Orange		

Bitters

Bitter Lemon ^{2, 5}	0,25	3,70
Tonic Water ⁵	0,25	3,70

Biere

von der Privatbrauerei Hofmann in Pahres

Hopfgold-Pils vom Fass	0,25	2,50
	0,4	3,60
Kellerbier naturtrüb	0,5	3,60
	0,25	2,40
Alt Pahreser Dunkel	0,5	3,60
Weissbier mit feiner Hefe	0,5	3,60
Alkoholfreies Weissbier von Gutmann	0,5	3,60
Alkoholfreies Bier „Jever Fun“	0,5	3,60
Radler	0,5	3,60

Weine – weiß

Frankenberger Schloßstück, Bacchus Kabinett

halbtrocken, Weingut Popp

0,2 4,90 / 0,5 11,80

CASTELL-CASTELL Rivaner, trocken

Duft nach Pfirsich, frisch und fruchtig

0,2 4,90 / 0,5 11,80 / 0,75 17,60

CASTELL-CASTELL Silvaner, trocken

lebendiges Frucht-Säurespiel, harmonisch

0,2 4,90 / 0,5 11,80 / 0,75 17,60

Graf von Schönborn Grauer Burgunder

Kabinett, trocken - elegant und ausgewogen

0,2 5,40 / 0,5 12,90 / 0,75 19,50

Frankenwein-Schorle

0,2 4,20

Frankensekt- Schorle

0,2 4,20

Weine – rosé

Graf von Schönborn Rotling, Kabinett

fruchtiges Aroma der Sommerbowle, erfrischend

0,2 5,10 / 0,5 11,90

Weine – rot

CASTELL-CASTELL 1224, trocken

samtig weich mit würzigem Akzent, harmonische Tannine

0,2 6,10 / 0,5 14,80 / 0,75 22,10

Merlot

sehr fruchtbeladen und würzig, kraftvoll im Abgang

0,2 6,10 / 0,5 14,80 / 0,75 22,10

Sekt

Frizzante Bavarese "FRAENZI" von Castell

üppiger Duft nach Johannis- und Stachelbeere

	0,1	3,90
	0,7	23,50
Graf von Schönborn Riesling, Brut	0,7	27,90
Sekt- Orange	0,2	4,40
Aperol Spritz	0,2	5,50
Hugo	0,2	5,50

Longdrinks

Campari ₁ orange oder soda		7,10
Wodka lemon oder orange		7,10
Gin tonic oder orange		7,10
Cuba Libre		7,10
Rum, Cola ₄		7,10
Whisky Cola ₄		7,10

Edelbrände

Zwetschge	2 cl	3,30
Williams-Birne	2 cl	3,90
Himbeergeist	2 cl	3,90
Kirschwasser	2 cl	3,90
Whisky	2 cl	3,90
Remy Martin	2 cl	4,10

Digestif

Ramazotti	4cl	4,90
Jägermeister	2cl	3,40

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel,
4 koffeinhaltig, 5 chininhaltig, 6 Süßungsmittel

Die Dokumentation allergener Zutaten in unseren Speisen und Getränken gemäß der Lebensmittelformationsverordnung 1169/2011 der Europäischen Union ist in unserem Cafe vorhanden.

Bitte informieren Sie sich bei Bedarf beim Service oder der Thekenkraft.

