



RESTAURANT
DOM HOTEL

Aperitifs

Classics

	l / cl	Euro
Traubensecco alkoholfrei	0,1 l	5,00
Prosecco ^L	0,1 l	6,00
Ohlig Riesling Sekt ^L / Rosé Sekt ^L	0,1 l	7,00
Sandemann Sherry dry ^L / medium ^L	5cl	5,00
Portwein rot ^L / weiß ^L	5cl	5,00
Martini dry ^L / bianco ⁶ / rosso ⁶	5cl	5,00
Pernod ³	4cl	4,50
Campari Orange ^{3, L} / Soda ³	4cl	8,00

Specials

Virgin Hugo alkoholfrei Holunderblütensirup ⁸ , Schweppes Ginger Ale ³	0,2 L	7,90
Drivers Delight alkoholfrei Schweppes Bitter Lemon ^{13,5} , Maracuja- & Johannisbeersaft	0,2 l	6,50
Campari Tocco Rosso Campari ³ , Holunderblütensirup ⁸ , Prosecco ^L	0,1 l	7,90
Rosato Tonic Ramazotti Rosato ³ , Schweppes Tonic Water ¹³	0,15 l	7,70
Rosato Lemon Ramazotti Rosato ³ , Schweppes Bitter Lemon ^{13,5}	0,15 l	7,50
Rosato Mio Ramazotti Rosato ³ , Prosecco ^L	0,15 l	9,90
Aperol Spritz Aperol ^{3,13} , Prosecco ^L	0,2 l	8,50
Aperol Lemon-Spritz Aperol ^{3,13} , Schweppes Bitter Lemon ^{13,5}	0,2 l	6,50
Lillet Berry Lillet Blanc ^L , Schweppes Wild Berry ³	0,2 l	8,50
Lillet Buck Lillet Blanc ^L , Schweppes Ginger Ale ^{3,8} , Limette	0,2 l	7,50
Veilchen Spritz Weißburgunder ^L , Mineralwasser, Veilchensirup ^{3, 8}	0,2 l	7,00





RESTAURANT
DOM HOTEL

Alkoholfreie Getränke

	l	Euro
Selters	0,25	2,50
classic , medium still		
Selters	0,5	4,00
classic, medium, still		
Selters		
classic, medium, still	0,75	5,50
Schweppes Ginger Ale ^{3,4,6,8}	0,2	2,80
Schweppes Tonic water ^{4,8,13}	0,2	2,80
Schweppes Bitter Lemon ^{4,5,8,13}	0,2	2,80
Schweppes Wild Berry	0,2	2,80
Coca Cola ^{3,4,6,8,11,C}	0,2	2,60
	0,4	4,80
Coca Cola light ^{3,4,6,11,12C}	0,2	2,60
	0,4	4,80
Sprite ^{4,6,8,10}	0,2	2,60
	0,4	4,80
Fanta ^{3,4,5,6,8,10}	0,2	2,60
	0,4	4,80
Spezi ^{3,4,5,6,8,10,11,C}	0,2	2,60
	0,4	4,80
Heil Apfelsaft klar	0,2	3,00
Apfelsaftschorle	0,2	2,90
	0,4	4,90
Heil Orangensaft ^C	0,2	3,30
Heil Traubensaft rot	0,2	4,00
Heil Maracujasaft	0,2	3,30
Heil Rhabarbersaft	0,2	3,40
Heil Johannisbeere	0,2	3,30





RESTAURANT
DOM HOTEL

Biere



	l	Euro
Licher Pils vom Fass	0,3	3,20
	0,5	5,00
Radler	0,3	2,90
	0,5	4,80
Licher alkoholfrei	0,33	3,20
Benediktiner Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei	0,5	4,00
Benediktiner Hell Lagerbier – gold-gelbe Farbe wenig herb mit angenehmer Malzsüße	0,5	3,90
Köstritzer Schwarzbier	0,33	3,00
Köstritzer Red Lager Untergäriges Lagerbier-charaktervoller Geschmack nach Schokolade, Pflaumen und dezenten Lakritznoten	0,5	4,00
Köstritzer Witbier Fruchtig – klassisches belgisches Weizenbier	0,5	4,00
Craftwerk Hop Head India Pale Ale Fruchtig – hopfig, Papaya, Maracuja, Zitrone	0,33	5,80
Craftwerk Mad Callista Session Lager Mild – fruchtig, Maracuja, Stachelbeere	0,33	5,80
Craftwerk Dark Session Sweet Stout Bittersüß - Karamell, Kaffee, Schokolade	0,33	5,80





RESTAURANT
DOM HOTEL

Heissgetränke

Tasse Kaffee Crème ^{1l}	3,00
Espresso ^{1l}	2,50
Doppelter Espresso ^{1l}	4,50
Cappuccino ^{1l,G}	3,50
Latte Macchiato ^{1l,G}	4,00
Milchkaffee ^{1l,G}	3,50
Heiße Schokolade	4,50

Glas Tee

Darjeeling Summer Gold 4,00
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus

English Breakfast
Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig

Earl Grey
Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte

Grüner Tee
Ein seltener Teeegenuss, bei dem sich die typische leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

Bergkräuter
Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig und frisch wie die Morgenluft in den Bergen

Minze
Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras

Rooibos Cream Orange
Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und der Geschmack reifer Orangen

Hagebutte-Hibiskus
Der Klassiker Hagebutte-Hibiskus veredelt mit den zarten und feinen Nuancen der Rose

Lemon Fresh
Herrlich frischer Früchtetee mit Zitrusgeschmack





Spirituosen

Birkenhof „Feine Spirituosen“

In Cognacfässern gereift.

Ein außergewöhnlicher Genuss mit einer elegant milden Süße - fruchtiges Bouquet

		cl	Euro
Alte Williams-Birne Nach der Reifung mit Birnensaft versetzt.	40%vol	2 / 4	3,20 / 5,50
Alte Kirsche Genussvolle Verbindung aus fruchtigen & tiefroten Kirschnoten.	40% vol.	2 / 4	3,20 / 5,50
Alte Quetsch Feine Süße und eine dezente harmonische Fruchtigkeit durch Dörrpflaumen.	40% vol.	2 / 4	3,20 / 5,50
Alte Himbeere Leicht fruchtiger Geschmack nach frisch geernteten Himbeeren.	40%vol	2 / 4	3,20 / 5,50
Alte Marille Dezente Marillen-Noten, umwoben von einer angenehmen Fruchtsüße.	40%vol.	2 / 4	3,20 / 5,50
Haselnuss Nicht im Holzfass gereift - feinste vanillige Röstaromen	32%vol.	2 / 4	3,30 / 5,70

Birkenhof Edelbrände

Erlesene Rohstoffe, bestes Westerwälder Quellwasser und ein Höchstmaß an Sorgfalt und Destillierkunst sind die Basis und das Herz dieser exquisiten & vielprämierten Brände.

Wildorangenbrand Feine Zitrusnoten, fulminante Fruchtigkeit. Ein Hauch von exotischer Bitterorange	40%vol.	2 / 4	4,70 / 8,90
---	---------	-------	-------------





RESTAURANT
DOM HOTEL

		cl	Euro
Haselnuss Edelspirituose	40% vol.		
Schokolade, Nougat und Vanillearomen.			
Vollmundig und elegant - nussig und ungesüßt.		2 / 4	4,60 / 8,20
Möhrenbrand mit Honig	38% vol.		
Extravagant, erinnert an frisch „geschrabte“ Möhre.			
Eine leichte natürliche Honigsüße.		2 / 4	4,60 / 8,20
Cox-Orange Apfelbrand	40% vol.		
Sortenrein von Cox-Orange-Äpfeln destilliert und in einem Limousin-Eichholzfass gereift.			
Wenig Säurebetont.		2 / 4	4,40 / 7,80
Williamsbirnenbrand	42% vol.		
Vollmundig, ausdrucksstark, saftig, birnig – würzig		2 / 4	4,50 / 8,00
Himbeerbrand	40%vol.		
Vollfruchtig, spannend, harmonisch, langanhaltend - mit zarter floraler Heunote		2 / 4	4,50 / 8,00

Sonstige Obstbrände

Birkenhof Obstler	38% vol.	2 / 4	3,20 / 5,60
Fassbind Vieux Kirsch du Righi	43% vol.	2 / 4	5,00 / 9,00
Miclo Vieille Prune – Grande Réserve	40%vol.	2 / 4	4,00 / 7,80
Kirsch Vieux - Grande Réserve	43% vol.	2 / 4	3,80 / 6,70
Framboise Sauvage Hors Concours	40% vol.	2 / 4	4,10 / 8,10
Windholtz Prunelle Sauvage (Schlehe)	45% vol.	2 / 4	4,80 / 8,30





RESTAURANT
DOM HOTEL

Grappa

		cl	Euro
Nonino Ribolla Cru Trauben vom Nonino Weinberg. Voll und rund mit Gewürznoten.	45% vol.	2 / 4	4,50 / 9,00
Gaja Grappa di Barbaresco Herrliche Fruchtaromen, puristisch und klar.	42% vol.	2 / 4	3,70 / 7,30

Whiskey, Armagnac & Cognac

Clayborn Single Malt Whiskey Ex-Bourbon Cask Ein Whiskey mit feinen, malzigen Noten und Aromen von dunkler Schokolade, vollreifen Früchten, Karamell und Zigarre. Klassisch, langanhaltend, mit leichter, angenehmer Schärfe im Abgang	46%vol.	2 / 4	12,50 / 22,50
Fading Hill (Birkenhof Whisky) Der klassische Single Malt aus dem Bourbon-Fass, urwüchsiger Single Rye gereift im Pinot Noir Fass. Rar, kostbar und wirklich einzigartig.	46% vol.	2 / 4	5,70 / 10,20
Johnnie Walker Red Label	40% vol.	2 / 4	2,70 / 5,30
Johnnie Walker Black Label	40% vol.	2 / 4	3,50 / 6,90
Chivas Regals 12 Jahre	40% vol.	2 / 4	3,70 / 7,30
Jim Beam	40% vol.	2 / 4	2,80 / 5,50
Jack Daniels	40% vol.	2 / 4	3,30 / 6,50
The Macallan 12 Jahre	40% vol.	2 / 4	5,70 / 11,10
Tullamore Drew	40% vol.	2 / 4	2,80 / 5,50
Bas Armagnac Dartigalongue 10 Jahre	40%vol.	2 / 4	4,00 / 7,90
Armagnac Hors d' Age Ducasting	40% vol.	2 / 4	5,70 / 11,30





RESTAURANT
DOM HOTEL

		cl	Euro
Hennessy Fine de Cognac	40% vol.		
Eleganter weicher Cognac mit fruchtigen Noten.		2 / 4	4,80 / 9,50
Remy Martin VSOP	40% vol.		
Frischer und weicher Geschmack.			
very superior old pale – mindestens 4 Jahre gereift.		2 / 4	3,50 / 7,00
Remy Martin XO	40% vol.		
Würzige Muskatnote, Vanille, Haselnüsse und dunkle Beeren.			
extra old, mindestens 6 Jahre gereift.		2 / 4	12,20 / 24,40

Bitter & Kümmel

Ramazotti	30% vol.	2 / 4	2,50 / 4,80
Fernet Branca	39% vol.	2 / 4	2,90 / 5,70
Fernet Menta	40% vol.	2 / 4	2,90 / 5,70
Underberg	44% vol.	2	3,20
Jägermeister	35% vol.	2 / 4	2,10 / 4,10
Westerwälder Kümmel	32% vol.	2 / 4	3,00 / 5,50

Aquavit

Malteserkreuz Aquavit	40% vol.	2 / 4	2,50 / 4,90
Linie Aquavit	41,5% vol.	2 / 4	2,80 / 5,50
Jubiläums Aquavit Aalborg	42% vol.	2 / 4	3,00 / 5,90





RESTAURANT
DOM HOTEL

Sonstige Spirituosen

		cl	Euro
Amaretto	21% vol.	2 / 4	2,30 / 3,80
Calvados Péré Magloire Fine	40% vol.	2 / 4	3,10 / 5,50
Asbach Uralt	38% vol.	2 / 4	2,50 / 4,80
Three Sixty Wodka	40% vol.	2 / 4	2,20 / 4,40
Baileys	17% vol.	2 / 4	2,60 / 5,10
Gentle 66 Gin	45% vol.		
In einem Grand Manier Fass gereift, sanft & zart.		2 / 4	4,90 / 9,50
Goats Gin	45 % vol.		
Elegant und mild, mit Ziegenmilch gefiltert.		2 / 4	5,20 / 9,80

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1. Phosphat 2. Konservierungsstoffe 3. Farbstoff 4. Süßungsmittel
5. Antioxidationsmittel 6. Geschmacksverstärker 7. Verdickungsmittel
8. Säuerungsmittel 9. Emulgator 10. Stabilisator 11. Koffein
12. Phenylalanin 13. Chinin

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- A. Gluten B. Krebstiere C. Ei D. Fische E. Erdnuss F. Soja G. Milch
H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Sesam L. Schwefeldioxid
M. Lupine N. Weichtiere

