

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG  
Bergisch Gladbach / Köln

# Herzlich Willkommen in der Lobby Bar

anspruchsvoll | saisonal | klassisch



**CHAMPAGNER** **10cl** **75cl**  
CHAMPAGNE

Louis Roederer Collection 242 NV	21	145
Louis Roederer Brut Rosé NV	25	210
Ruinart Brut NV	22	170
Ruinart Rosé NV	26	175
Ruinart Blanc de Blanc		250
Dom Perignon		325

**SCHAUMWEIN** **10cl** **75cl**  
SPARKLING WINE

Batiso Brut Prosecco	10	55
Reverchon Riesling Sekt	11	60

**ALTONAER KAVIAR IMPORT HAUS**

30 g Black Selection Kaviar		39
30 g Ossetra Imperial Kaviar		59
30 g Beluga Kaviar		105
Selection aller drei Sorten Selection of three caviar		175

**Kombinieren Sie Ihren ausgewählten  
Kaviar mit einem Glas Ruinart Brut NV**  
Combine it with a glass of Ruinart Brut NV **+15**

# Unsere spezielle Empfehlung vom Weingut Schloss Ortenberg

	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
<b><u>WEIßWEIN</u></b> WHITE WINE		
Meisterstück Chardonnay   Alte Reben   trocken   2019	9	45
Meisterstück Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris   2020	11	55
Meisterstück Klingenberger Riesling Schlossberg trocken   2020	12	65
<b><u>ROTWEIN</u></b> RED WINE		
Furore Rotwein Cuvée   trocken   2018	11	55
Meisterstück Spätburgunder QBA   trocken   2018	13	70

Preise sind in € deklariert und beinhalten die Mehrwertsteuer  
Prices are listed in € including tax

## WEIßWEIN

### WHITE WINE

	10cl	75cl
Bodegas Inesta Sauvignon Blanc   Verdejo   trocken La Mancha, Spanien	8	40
Cà dei Frati Lugana   trocken, fruchtig Italien, Lombardei	9,5	47
Weingut Dr. Heger Grauburgunder   trocken Baden, Deutschland	10	50
Weingut Künstler Riesling   trocken Rheingau, Deutschland	11	55

## ROSÉWEIN

### ROSÉ WINE

	10cl	75cl
Weingut Schloss Ortenberg Granit   Spätburgunder Baden, Deutschland	8,5	45

<b><u>ROTWEIN</u></b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
RED WINE		
Fumanelli Valpolicella Classico Superiore   trocken, Venetien, Italien	9	45
Huber Spätburgunder   trocken Baden, Deutschland	11	55
12 Volts Cabernet Sauvignon   Merlot   Syrah Mallorca, Spanien	13	70

**ERFRISCHEND „LET IT BE LIGHT“**  
REFRESHING „LET IT BE LIGHT“

Portwein Tonic Portwein rot oder weiß   Tonic Water	14	
Aperol Spritz Prosecco   Aperol   Soda	14	
Hugo Prosecco   Holunderblütensirup   Minze   Limette	14	
Bensberg Bellini Prosecco   Pfirsichschaum „Top it up with champagne“	15	+5

## TEAMS FAVOURITE

Elzbach	15
Vodka   Brombeeren   Limettensaft   Holunderblütensirup	
Aditee	15
Gin mit Darjeeling Tee   Zucker   Zitrone   Tonic Water	
Palito Mieleró	15
Drambuie   Orangensaft   Limettensaft   Ingwer Mandelmilch   Zimt	
La Sombra	15
Tequila   Cointreu   Limettensaft   Zucker   Erdbeere	
Salty Grapefruit Margarita	15
MD Lik   Grapefruitsaft   Limettensaft   Salty Grapefruit	

## G&T'S

### GIN & TONIC'S

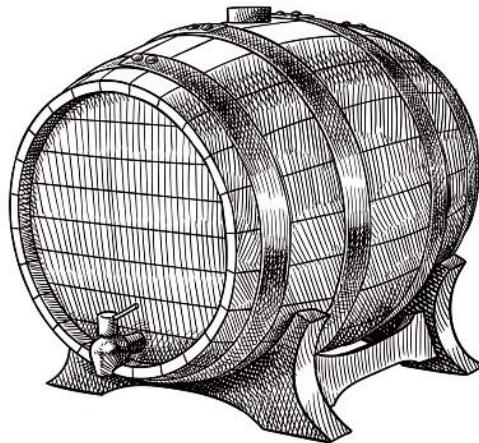
Flower Power	15
Gin   Tonic Water   Beeren	
Herby	15
Gin   Tonic Water   Rosmarin   Zitronenzeste	
Spice it up	15
Gin   Tonic Water   Pfeffer   Gurke	
Oriental	15
Gin   Tonic Water   Zimt   Orangenzezte	

# Probieren Sie unseren Barrel Aged Negroni

„Barrel One“

Gin de Cologne  
Campari  
Antica Formula

15



Preise sind in € deklariert und beinhalten die Mehrwertsteuer  
Prices are listed in € including tax

**ALLES, NUR KEIN ALKOHOL**  
EVERYTHING, JUST NON-ALCOHOLIC

Ipanema 10  
Maracujanektar | Ginger Ale | Limettensaft

Fruit Punch 10  
Orangensaft | Maracujanektar | Ananassaft  
Zitronensaft | Grenadine Sirup

Virgin Mary 10  
Tomatensaft | Sellerie | Zitronensaft | Salz | Pfeffer

Berry Blaster 10  
Ginger Ale | Beeren | Minze | Limette | Rohrzucker

Kirsch-Sour 10  
Kirschsaft | Maracujasaft | Bitter Lemon | Zitronensaft  
Holundersirup | Rosmarin

Hausgemachter Iced Tea 7



<u>GIN</u>	<b>4cl</b>
GIN	
Beefeater	10
Beefeater Burrough's Reserve	18
Bombay Gin	11
Boar Gin	16
Ferdinands Saar Dry Gin	14
Gin Mare	16
Hendricks	14
Monkey 47	16
Siegfried	15
Sünner Gin Köln	13
Tanqueray	12
Tanqueray Ten	15
The Botanist	15
Windspiel	18
Woodland	18

Gerne servieren wir das passende Tonic Water zu Ihrem Gin

Swiss Mountain Spring | Zero  
 Thomas Henry  
 Fever Tree Mediterranean | Indian

+4,5

Preise sind in € deklariert und beinhalten die Mehrwertsteuer  
 Prices are listed in € including tax

<b><u>RUM</u></b>	<b>4cl</b>
RUM	
Havana 3 Jahre	11
Havana 7 Jahre	16
<b><u>WODKA</u></b>	<b>4cl</b>
VODKA	
Absolut Vodka	11
Belvedere	16
<b><u>SINGLE MALT WHISKY</u></b>	<b>4cl</b>
SINGLE MALT WHISKY	
Glenfiddich 12 Jahre   Speyside	17
Laphroaig 10 Jahre   Islay	18
Talisker 10 Jahre   Skye	18
<b><u>BLENDED WHISKY</u></b>	<b>4cl</b>
BLENDED WHISKY	
Chivas Regal 12	16
<b><u>IRISH WHISKEY</u></b>	<b>4cl</b>
IRISH WHIKSEY	
Tullamore Dew	11
<b><u>DEUTSCHER WHISKY</u></b>	<b>4cl</b>
GERMAN WHISKY	
Freud aus dem Hause Ziegler	18

Preise sind in € deklariert und beinhalten die Mehrwertsteuer  
 Prices are listed in € including tax

<b><u>PORTWEIN</u></b>	<b>4cl</b>	
PORT		
Niepoort Dry White		9
Niepoort Tawny 10 Jahre		12,5
<b><u>SHERRY</u></b>	<b>4cl</b>	
SHERRY		
Lustau Fino		9,5
<b><u>LIKÖRE</u></b>	<b>4cl</b>	
LIQUEURS		
Amaretto		8
Baileys		8
Campari Bitter		8
Fernet Branca		8,5
Ramazotti Amaro		8,5
<b><u>BIER VOM FASS</u></b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
DRAFT BEER		
König Pilsener	4,8	7
<b><u>FLASCHENBIER</u></b>		
BOTTLED BEER		
Dom Kölsch 0,33l		5,2
König Pilsener 0,33l		5,2
Alkoholfrei		
Benediktiner Weißbier 0,5l		7
mit Alkohol oder alkoholfrei		

Preise sind in € deklariert und beinhalten die Mehrwertsteuer  
Prices are listed in € including tax

## WASSER & SOFTGETRÄNKE

### WATER & SOFT DRINKS

Gerolsteiner  
Medium | Naturell, 0,25l 5

Gerolsteiner  
Medium | Naturell, 0,75l 9,8

CocaCola  
Light | Zero, 0,2l 5

Fanta, 0,2l 5

Sprite, 0,2l 5

Swiss Mountain, 0,2l 5

Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale  
Ginger Beer | Soda Wasser

## SÄFTE **0,3l**

### JUICES

Orange 5

Apfel 5

Ananas 5

Tomaten 5

Gerne bieten wir unsere Säfte auch als Schorlen an.

## KAFFEE

### COFFEE

Kaffee Crema	4,8
Kaffee Crema Kännchen	6,8
Cappuccino	5,8
Milchkaffee	6,8
Latte Macchiato	6,8
Espresso Dinzler	4,5
Doppelter Espresso Dinzler	6,5
Espresso Macchiato	4,8
Doppelter Espresso Macchiato	6,8
Heiße Schokolade	6,3
Alle mit Soja, Mandel und fettarmer Milch erhältlich.	
Mit Schuss	
Grappa   Amaretto   Cointreau	+5

## **TEE VON RONNEFELDT**

TEA FROM RONNEFELDT

<u>Aromatisierte Tees</u>	Kännchen
Herbs & Ginger Ayurveda Kräutertee	12
Rooibos Vanille Aromatisierter Kräutertee	12
Red Berries Aromatisierter Früchtetee	12
Pfefferminze	12
Kamillentee	12
<u>Klassischer Tee</u>	
Darjeeling Summer Schwarzer Tee, Indien	14
Morgentau Aromatisierter Grüner Tee, China	14
Classic English Tea Verschiedene schwarz Tee's, Indien/China	14
<u>Premium Tee</u>	
Splendid Earl Grey Aromatisierter schwarzer Tee, Indien	16
Golden Assam Schwarz Tee, Indien	16
Dragonwell Zhejiang Grüner Tee, China	16

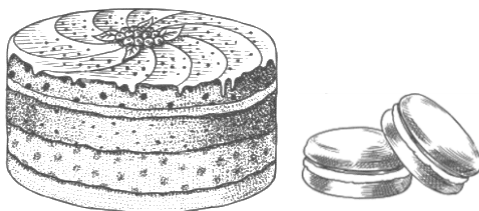
Preise sind in € deklariert und beinhalten die Mehrwertsteuer  
Prices are listed in € including tax

## KUCHEN

### CAKE & SWEETS

Hausgemachter Blechkuchen Home made cake	5
Hausgemachte Torte Home made pie	6,0
Maccaron Maccaron	1,5
Praline Chocolate	1,5

Taglich bieten wir Ihnen eine  
saisonal wechselnde hausgemachte Kuchenauswahl an.  
11:00 bis 17:00 Uhr



Preise sind in € deklariert und beinhalten die Mehrwertsteuer  
Prices are listed in € including tax

## VORSPEISEN & SUPPEN

### STARTER & SOUPS

#### Balik-Lachstatar

Sauerrahm | Kräutersalat | Blinis (1,5)

Salmon tartare | sour cream | herb salad | blinis 26

mit zusätzlich 30g Black-Selection-Kaviar 65


with 30g black selection caviar

Consommé double vom Ochsen 15

Kraftbrühe vom Ochsen

Wurzelgemüse | Royal (5,7,13)

Consommé double from ox | root vegetable | royal

Vegane Zuckererbsen-Minzsuppe  13

Linsensahne | Olivenöl (6,11)

Vegan snow pea mint soup | lentil cream | olive oil

## HEALTHY PLANT - BASED FOOD

Vegane Bowl  22

Quinoa | grüner Spargel | Kichererbsen | rote Beete

hausgepickelter Rettich | Radieschen | Kräutersalat |

Granatapfelkerne | Edamame | Kräuterseitlinge

Tahini Sauce (2,8,14)

Vegan Bowl | quinoa | green asparagus | chickpea | beetroot | pickled radishes

herb salad | pomegranate | edamame | king oyster mushroom | tahini sauce

Veganer Bunsburger  22

Beyond Meat | geräucherte Avocado Salsa

gegrillte Paprika | Veganer Käse | Röstzwiebeln

Romanasalat | Süßkartoffelpommes (1,3)

Vegan Bunsburger | beyond meat | smoked avocado salsa | grilled peppers

vegan cheddar | roasted onions | romana salad | sweet potato fries



## HAUPTGÄNGE

### MAIN COURSE

Caesars Salad 19

Romanasalat | Kapern | Sardellen | Caesars-Dressing

Foccacia-Croutons | Parmigiano Reggiano (1,5)

Romana salad | capers | anchovies | caesars dressing

foccacia-croutons | parmesan reggiano

mit zusätzlich drei gebratenen Rotgarnelen (4)

Optionally with three red shrimps 29

mit sautierten Kikok-Hähnchenbruststreifen

with Kikok chicken stripes 24

Frischteig-Tagliolini

mit Tomatensauce | Parmigiano Reggiano (1,5)

Fresh tagliolini | tomatosauce | parmesan 20

mit zusätzlich drei gebratenen Rotgarnelen (4) +12

optionally with three red shrimps



Club-Sandwich	24
Speck   Kikok-Maispouardenbrust   Ei   Salat Tomate   Gurke   Pommes Frites (1,7) Bacon   chicken breast   egg   salad   tomato   cucumber   fries	
Bensburger	24
Brioche-Bun   US-Beef   Bacon Jam   Cheddar   Tomato Salat   Süßkartoffelpommes (1,3,5,7) Brioche bun   US-beef   bacon jam   cheddar   tomato salad   sweet potato fries	
Wiener Schnitzel	29
in Butterschmalz gebraten   Bratkartoffeln mit Speck Preiselbeeren (1,7) Breaded veal escalope   fried potatoes with bacon   cowberry	
Filetsteak   Dry Aged Urban-Beef	49
Pfeffersauce   gegrillter Bimi mit Chili & Cashewkernen Nussbutter-Kartoffelpüree (1,5,6,7,11,14) Urban beef filet   peppercorn sauce   bimi asparagus with chili & cashew mashed potatoes with nutbutter	
Ikarimi Lachsfilet	35
Beurre blanc mit Miso   gegrillter Bimi mit Chili & Cashewkernen Nussbutter-Kartoffelpüree (1,5,6,10,11,14) Salmon filet   beurre blanc with miso   grilled bimi asparagus with chili & cashew mashed potatoes with nutbutter	

## DESSERT & KÄSE

### DESSERT & CHEESE

- Alles Mandel  14  
Crème Brûlée | Torrone | Mandelmilch (13,8)  
Crème Brûlée | torrone | almond milk
- Mousse au Chocolat  14  
Marinierte Beeren | Baiser (1,5,7,8)  
Marinated berries | meringue
- Käseauswahl von Maitre Waltmann  18  
Frucht Chutney | Kletzenbrot (1,5,8,14)  
Cheese selection from Maitre Waltmann | fruity chutney | fruit loaf

Unsere Speisen servieren von 12:00 bis 18:00 Uhr

 Vegetarisch & Vegan 

Preise sind in € deklariert und beinhalten die Mehrwertsteuer  
Prices are listed in € including tax

## Inhaltsstoffe

- 1: Gluten
- 2: Soja
- 3: Sesam
- 4: Krebstiere
- 5: Laktose
- 6: Schwefeldioxid und Sulfite
- 7: Eier
- 8: Schalenfrüchte
- 9: Lupine
- 10: Fisch
- 11: Sellerie
- 12: Weichtiere
- 13: Erdnüsse
- 14: Senf

Sollten Sie andere Unverträglichkeiten oder Allergien haben,  
wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.

Regional – Lokal – Nachhaltig

Sie möchten wissen, woher unsere Zutaten stammen?  
Hier erfahren Sie mehr über unsere regionalen Produkte:

