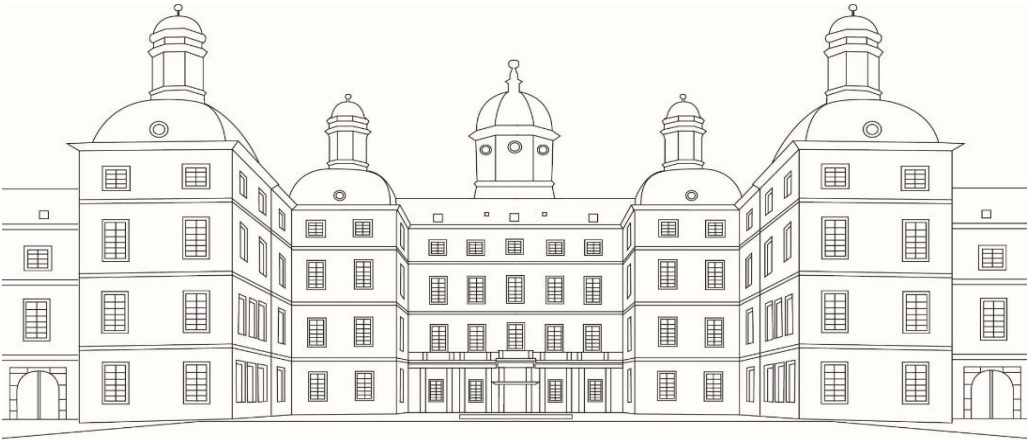


Althoff

GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Lobby Bar



CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

10cl 75cl

Louis Roederer	24	145
Louis Roederer Rosé	28	210
Ruinart	26	170
Ruinart Rosé	28,5	215
Ruinart Blanc de Blancs		250
Dom Pérignon		475

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

Batiso Prosecco	11	60
Meisterstück Riesling Sekt	12	65

TRAUBENSECCO

GRAPE SECCO

Schloss Vaux Träublein	8	50
------------------------	---	----

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

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal 18
Champagner | Crème de Cassis

Mimosa 18
Champagner | Cointreau | Orangensaft

Bensberg Bellini 18
Prosecco | Peachtree | Pfirsichschaum
„Top it up with champagne“ +5



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

UNSERE EMPFEHLUNG VOM
WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG
OUR RECOMMENDATION FROM ORTENBERG

	10cl	75cl
<u>WEIßWEIN</u> WHITE WINE		
Granit Riesling Riesling	8	44
Sankt Andreas Chardonnay erstes Gewächs	11	62
Meisterstück Sauvignon Blanc et Gris	11	62
<u>ROSÉWEIN</u> ROSÉ WINE		
Granit Spätburgunder	8,5	45
<u>ROTWEIN</u> RED WINE		
Furore Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Syrah	12	62
Meisterstück Spätburgunder QBA	13	70

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

WEIßWEIN
WHITE WINE

10cl 75cl

Bodegas Iniesta
Sauvignon Blanc | Verdejo
La Mancha, Spanien

8 40

Dr. Heger
Grauburgunder
Baden, Deutschland

11 52

Cà dei Frati | Lugana
Turbiana
Lombardei, Italien

11,5 55

Künstler
Riesling
Rheingau, Deutschland

11,5 55

ROTWEIN
RED WINE

Fumanelli
Valpolicella
Venetien, Italien

10,5 49

Becker
Spätburgunder
Pfalz, Deutschland

11 64

12 Volts
Cabernet Sauvignon | Merlot | Syrah
Mallorca, Spanien

13 70

CLASSICS

Aperol Spritz 15
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Hugo 15
Prosecco | Holunderblütensirup | Limette | Minze

Lillet Wildberry 15
Lillet | Schweppes Wildberry | Beeren

Chandon Garden Spritz 15
Chandon Garden Spritz | Orange | Rosmarin

Campari Orange oder Soda 15
Campari | Orangensaft oder Soda | Orange

Portwein Tonic 15
Niepoort Portwein weiß oder rot | Tonic Water

DRIVERS

Hausgemachter Iced Tea	9
Virgin Mary Tomatensaft Zitronensaft Tabasco Sellerie Salz Pfeffer	12
Berry Blaster Ginger Ale Beeren Minze Limette Rohrzucker	12
San Bitter Orange San Bitter Orangensaft Orange	12
San Bitter Spritz San Bitter Traubensecco Sodawasser Orange	12,5
Gin Tonic 0,0 Tanqueray Tonic Water Limette	12,5

GIN

Beefeater	10
Bombay	11,5
Le Tribute	12
Brockmans	12
Gin Sul	12
Tanqueray	12,5
Sünner Köln	13
Hendricks	14
Ferdinands Saar Dry	14
Tanqueray Ten	15
Siegfried	15
The Botanist	15
Gin Mare	16
Monkey 47	16
Boar	16
Windspiel	18
Woodland	18

Gerne servieren wir das passende Tonic Water zu Ihrem Gin +5

We serve the right tonic water with your gin.

Swiss Mountain Spring

Fever Tree: Mediterranean | Indian

4cl

RUM

Havana 3 Jahre	11
Havana 7 Jahre	16

WODKA

VODKA

Absolut Vodka	11
Belvedere	16

LIKÖRE

LIQUEURS

Amaretto	8
Baileys	8
Campari Bitter	8
Averna	8,5

IRISH WHISKY

Tullamore Dew	11
---------------	----

BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12	16
-----------------	----

BOURBON WHISKEY **4cl**

Makers Mark 11

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 Jahre | Speyside 18

DEUTSCHER WHISKY
GERMAN WHISKY

Freud aus dem Hause Ziegler 18

COGNAC

Rémy Martin VSOP 16

Hennessy Fine de Cognac 18

PORTWEIN

PORT

Niepoort Dry White 9

Niepoort Tawny 10 Jahre 12,5

SHERRY

Lustau Fino 10

BIER VOM FASS

DRAFT BEER

König Pilsener 0,2l	4,8
König Pilsener 0,4l	7,5

FLASCENBIER

BOTTLED BEER

König Pilsener alkoholfrei 0,33l	4,8
Dom Kölsch 0,33l	5,2
Benediktiner Weißbier 0,5l	7,5
Benediktiner Weißbier 0,5l alkoholfrei	7,5

WASSER & SOFTGETRÄNKE

WATER & SOFT DRINKS

Gerolsteiner	
Medium Naturell 0,25l	5
Medium Naturell 0,75l	9,8
Coca Cola 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	

SÄFTE
JUICES

0,21

Apfel	5
Kirsch	5
Ananas	5
Orange	5
Pfirsich	5
Tomate	5
Maracuja	5
Cranberry	5
Rhabarber	5
Schwarze Johannisbeere	5
Frisch gepresster Orangensaft	9,8

0,31

Gerne bieten wir unsere Säfte auch als Schorlen an. +1,5
We also offer our juices as spritzers.

KAFFEE
COFFEE

Espresso	4,5
Espresso Macchiato	4,8
Doppelter Espresso	7
Doppelter Espresso Macchiato	7,3
Kaffee Crema	5
Kaffee Crema Kännchen	7
Cappuccino	5,8
Milchkaffee	6,8
Latte Macchiato	6,8
Heiße Schokolade	6,3
Heiße Schokolade mit Sahne	6,8

Wahlweise mit:

Can be ordered with:

Grappa | Amaretto | Cointreau +5

Alternativ bieten wir Ihnen Soja, Hafer,
Mandel und fettarme Milch an.

Alternatively, we offer you soy, oats, almond and low fat milk.

TEE VON RONNEFELDT

TEA FROM RONNEFELDT

Kännchen

Aromatisierte Tees

Ayurveda Herbs & Ginger	12
Roter Früchtetee	12
Pfefferminze	12
Kamillentee	12
Rooibos Vanille Kräutertee	12

Klassischer Tee

Darjeeling Springtime Schwarzer Tee, Indien	14
Morgentau Grüner Tee, China	14
Classic English Tea Verschiedene schwarze Tees, Indien China	14

Premium Tee

Splendid Earl Grey Aromatisierter schwarzer Tee, Indien	16
Golden Assam Schwarzer Tee, Indien	16
Dragonwell Zhejiang Grüner Tee, China	16

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

KUCHEN & PETIT FOURS
CAKE & SWEETS

Pralinen Chocolate	2,5
Macaron	3,5
Blechkuchen Cake	5
Torte Pie	6

Täglich zwischen 11 bis 18 Uhr bieten wir Ihnen eine saisonal
abgestimmte hausgemachte Kuchenauswahl an.
Every day we offer you a seasonal selection of
homemade cakes.

SPEISEN

DISHES

ANTIPASTI

pro Schale | per serving

6

Oliven | Parmigiano Reggiano | Sizilianische Salami
Olives | Parmigiano Reggiano | sicilian salami

VORSPEISEN

STARTERS

Französische Zwiebelsuppe (1,5,6,11) 16

Kümmel | Pernod | Käsecroûton

French onion soup | caraway | Pernod | cheese croûtons

Caesar Salad (1,5,7) 20

Romanasalat | Kapern | Caesar Dressing

Croûtons | Parmigiano Reggiano | Tomaten

Romana salad | capers | Caesar dressing


Croûtons | Parmigiano Reggiano | tomatoes

mit Poulardenbruststreifen + 9

with sliced chickenbreast

mit drei Black Tiger Garnelen (4) +12

with 3 fried black tiger prawns

Gerne servieren wir den Salat auch mit einer veganen Vinaigrette,
Tomaten, Kapern und Croûtons 

We also serve the salad with a vegan vinaigrette,
tomatoes, capers and croutons

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

- Veganer Benserger**  (1,3) 22
Beyond Meat | geräucherte Avocadosalsa
gegrillte Paprika | veganer Käse | Röstzwiebeln
Romanasalat | Süßkartoffelpommes
Vegan Benserger | Beyond meat | smoked avocado salsa
grilled peppers | vegan cheese | roasted onions
salad | sweet potato fries
- Benserger** (1,3,5,7) 28
Brioche Bun | US Beef | Baconmarmelade
Cheddar | Tomate | Salat | Süßkartoffelpommes
Brioche bun | US beef | bacon jam
cheddar | tomato | salad | sweet potato fries
- Clubsandwich Überfahrt**(1,7) 24
Putenbrust | Speck | Ei | Tomate | Gurke | Cocktailsauce
Salat | Pommes
turkey breast | bacon | egg | tomato | cucumber | cocktail sauce
french fries
- Erbsen-Minz Ravioli** (1,5,6,7,11)  22
Kräuter-Buttersud | gebratene Pfifferlinge | Zuckerschoten
Rucola | Parmesan
Pea mint ravioli | herb butter sauce | fried chanterelles
sugar snap peas rocket salad | parmesan cheese
- Wiener Schnitzel** (1,5,7,10) 35
Bratkartoffeln mit Speck | Preiselbeeren
Veal escalope | Vienna Style
fried potatoes with bacon | cowberry

DESSERT & KÄSE

DESSERT & CHEESE

Crème Brûlée (1,5,7,13) 15

weiße Ivoire Schokolade | Erdbeere | Haselnuss

Crème Brûlée | white ivoire chocolate | strawberry
hazelnut

Käse von Affineur Waltmann  (1,5,8,14) 20

Pecorino | Taleggio | Robiola | Gorgonzola

Chutney | Früchtebrot

quartet of cheese by Affineur Waltmann

Pecorino | Taleggio | Robiola | Gorgonzola

chutney | fruitbread

Vegetarisch  Vegan 

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: Weichtier
13: Erdnüsse 14: Senf

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

If you have intolerances or allergies, please contact our staff.

CREVETTES À DISCRETION

Jeden Dienstag & Donnerstag ab 18 Uhr

Garnelen gehören zu den absoluten Highlights der mediterranen Küche.

Genießen Sie bei uns die Black Tiger Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch & Chili -so viel Sie wünschen- serviert mit hausgebackenem Baguette und Salat als Vorspeise sowie eine Flasche Villa Wolf Riesling 0,375l.

Pro Person | 48

Every Tuesday & Thursday from 6 p.m.

Shrimps belong to the absolute highlights of the mediterranean cuisine.

Enjoy our black tiger prawns with onion, garlic & chili -as much as you wish- served with homemade baguette and salad as appetizer and one bottle of Villa Wolf Riesling, 0,375l.

Per person | 48

Geschichte – gestern und heute

Versailles und Winchester Castle waren die architektonischen Vorbilder, als der Düsseldorfer Kurfürst Johann Wilhelm II. – im rheinischen Volksmund kurz Jan Wellem genannt – 1703 den Bau seiner „Maison de Retraite“ in exponierter Lage auf der Bensberger Bergterrasse mit atemberaubendem Blick auf die Domstadt Köln in Auftrag gab. War das imposante Gebäude zunächst für seine zweite Frau Anna Maria Luisa aus dem Geschlecht der Medici als Jagdschlösschen gedacht, so änderte er nach einem Besuch im französischen Versailles seine Pläne und ließ die Architekten ein Schloss errichten, dessen Ausmaße schon zu seiner Zeit die Besucher beeindruckten – unter ihnen Johann Wolfgang von Goethe. Als der Kurfürst 1716 starb, ohne sein „rheinisches Versailles“ je genutzt zu haben, kehrte seine Witwe schon bald nach Italien zurück. Mit ihr gingen die zahlreichen Künstler, Stuckateure und Maler – so blieb das Gebäude zum Teil unvollendet und wurde im Laufe der Jahrhunderte ganz unterschiedlich genutzt.

Bis es im Jahr 1997 die Aachen Münchener Lebensversicherung AG kaufte und mit einer Investition von 75 Millionen Euro zu einem Grandhotel der internationalen Luxusklasse umbaute. Im August 2000 eröffnete die Kölner ALTHOFF Hotel Collection unter Leitung von Thomas H. Althoff das heutige ALTHOFF Grandhotel Schloss Bensberg. Seit nunmehr knapp drei Jahrzehnten steht der Name „Althoff“ für Gastlichkeit, Wohnkultur und beste Serviceleistungen, stets in Kombination mit herausragender Kulinarik. Letztere hat sich mit den Jahren zu einem beeindruckenden Alleinstellungsmerkmal entwickelt. Zu der Kollektion individueller Fünf-Sterne-Hotels zählen neben dem ALTHOFF Grandhotel Schloss Bensberg das ALTHOFF Hotel Fürstenhof in Celle, das ALTHOFF Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das ALTHOFF St. James' Hotel & Club in London und das ALTHOFF Hotel Villa Belrose in Saint Tropez. Die Restaurants und Köche der Hotelgruppe wurden mit insgesamt zehn Michelin-Sternen, 21,5 Feinschmecker „F“ und 136,5 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.