



Getränkekarte



Restaurant - Daus

Restaurant Daus, Karrstrasse 19 - 21, 54516 Wittlich
email: info@restaurant-daus.de
www.restaurant-daus.de

Stand Juni - 2017, damit verlieren alle früheren Karten Ihre Gültigkeit.

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Ein Haus erzählt seine Geschichte

Guten Tag lieber Gast!

Ich, das Haus Daus in der Karrstraße (Kahrstraße) – möchte mich bei Ihnen vorstellen, und ich könnte mir denken, dass Sie meine Geschichte interessiert. Meine Wurzeln reichen zurück bis zum Jahre 1152. Da wurde ich das erste Mal urkundlich erwähnt. Wenn mich mein Gedächtnis nicht trügt, befanden sich der Hof des Erzbischofs von Trier und ab 1215 auch die erzbischöfliche Kelteranlage auf dem Grundstück.

Der Platz war gut gewählt, hatte der Erzbischof von hier doch die allerschönste Aussicht auf den damaligen Friedhof. Er suchte sich Wittlich aus, um sich Inspiration zu holen und um Kraft und Atem für das Leben in der Stadt zu tanken.

Es ist also nicht verwunderlich, dass auf dem Hof sich seit 1532 das Gasthaus „Zum Bären“ befand. Im Jahre 1587, als mich die Familie Daus übernahm, stand auf der ersten Etage, wo sich heute die Bibliothek befindet, ein großer Refektoriumstisch. In diesem Raum wurden die Pilger auf dem Weg nach Santiago de Compostela oder nach Rom bei ihrer Einkehr bewirtet. Die Gästebücher aus dieser Zeit befinden sich heute in der Stadtbibliothek zu Trier.

Im Jahre 1980 wurde durch die äußerst rührige Familie Daus im Rahmen der Stadtsanierung eine Teilrenovierung meines Hauses durchgeführt. Am 01. Januar 1981 wurde in meinen Mauern wieder ein Gasthaus eröffnet. Zum Glück habe ich einen großen Freundeskreis – was ich da alles zu hören bekomme. Lachen, Ideen, hochfliegende Gedanken und Träume schwirren durch meine Räume. Seitdem finde ich, ist es in meinen Mauern wieder sehr aufregend, und ich bin stolz darauf, ein beliebter Treffpunkt Wittlicher Bürger zu sein und Gäste aus der ganzen Welt bewirten zu können.

Schön, dass Sie hier sind –
genießen Sie bei uns eine erholsame Zeit.



Aperitifs

1 Glas Kir Creme de Cassis mit trockenem Weißwein _L	0,1 l	2,00
1 Glas Moselrieslingsekt _L trocken 12% Vol.A.	0,1 l	3,60
1 Glas Moselrieslingsekt _L mit Creme de Cassis	0,1 l	3,80
1 Glas Moselrieslingsekt _L mit Weinbergspfirsichlikör	0,1 l	4,20
Pernod ₂ 40% Vol.A./ Ricard ₂ 45% Vol.A., dazu ein Krug Wasser	2 cl	2,60
Portwein _L rot 19% Vol.A./ weiß 19,5% Vol.A.	5 cl	3,80
Campari ₂ 25 % Vol.A. mit Tafelwasser mit Orangensaft	5 cl 5 cl	3,80 4,80
<u>Wermut _L von Martini</u> - serviert mit Eis und Zitronenviertel dry 15% Vol.A. / bianco 14,4 % / rosso 14,4% / d'oro 9%	5 cl	2,80
Hugo _L - serviert mit Eis und Zitronenscheibe	0,2 l	4,60
Aperol _{2,10,L} Spritz - serviert mit Eis und Zitronenscheibe	0,2 l	4,60
<u>Sherry _L</u>		
fino - dry 15% Vol.A.	5 cl	2,90
amontillado - medium 15% Vol.A.	5 cl	2,90
oloroso - cream 15% Vol.A.	5 cl	2,90
<u>Alkoholfreie Aperitifs</u> - serviert mit Eis und Orangenscheibe		
Sanbitter rosso ₆	9 cl	2,20
Crodino ₆	9 cl	3,20



<u>Biere vom Fass</u>	% Vol. A.	Glas	
Bitburger Pils A	4,8	0,2 l	1,80
		0,3 l	2,60
		0,5 l	4,00
Gaffel Kölsch A	4,8	0,2 l	1,80
		0,3 l	2,60
<u>Flaschenbiere</u>		Flasche	
Kandi Malz A2		0,33 l	2,60
Bitburger 0,0 oder Radler 0,0 A alkoholfrei oder Gründels alkoholfrei		0,33 l	2,60
Gatz Altbier A / Köstritzer Schwarzbier A	4,8	0,33 l	2,60
Erdinger Hefeweizen A hell, dunkel, Kristall / Urweisse 5,3/4,9		0,5 l	4,00
Colaweizen 2,3,11		0,5 l	4,00
Bananenweizen A		0,5 l	5,00
Erdinger alkoholfreies Weizen A		0,5 l	4,00
Erdinger alkoholfreies Weizen A		0,3 l	2,60
Eifeler Landbier A	5,1	0,5 l	4,00
<u>Alkoholfreie Getränke</u>		Glas / Flasche	
Coca – Cola 2,3,11 / Coca – Cola light 2,3,6,11		0,3 l	2,60
Fanta 2,3 / Spezi 2,3,11		0,3 l	2,60
Zitronenlimonade 4		0,3 l	2,60
Orangina 2 rot / gelb		0,25 l	2,40
Bitter Lemon 3,10 / Tonic Water 10 / Ginger Ale 2		0,2 l	2,40
Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle		0,3 l	2,60
Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle		0,5 l	4,00
Apfelsaft oder Orangensaft 100 % Fruchtgehalt		0,2 l	2,60
Bananenfruchtsaftgetränk 20 % Fruchtgehalt		0,2 l	2,60
Sauerkirschnektar 50 % Fruchtgehalt		0,2 l	2,60
Traubensaft weiß / rot 100 % Fruchtgehalt		0,2 l	2,60
Tomatensaft 100 % Fruchtgehalt		0,2 l	2,60
Johannisbeernektar 28 % Fruchtgehalt		0,2 l	2,60
Nestea Ice – Tea "Lemon" oder "Pfirsich" 3		0,5 l	4,00
Sauerkirsch- / Trauben- / Johannisbeerschorle		0,5 l	4,00
VIO Schorle als Apfel / Johannisbeere / Rhabarber		0,3 l	3,00
<u>Gerolsteiner Mineralwasser</u>			
	Sprudel / Medium / Naturelle ungekühlt		
	0,25 l 1,90 / 0,5 l 3,60 / 0,75 l 4,90		
San Pellegrino		0,75 l	5,00



Kalte Schnäpse „eisgekühlt“

	% Vol. A.	Glas	
Malteserkreuz Aquavit	40	2 cl	2,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	40	2 cl	2,20
Linie Aquavit	41,5	2 cl	2,20
Ouzo 12	38	2 cl	2,00
Wodka Gorbatschow	37,5	2 cl	2,00
Absolut Wodka	40	2 cl	2,50
Grey Goose Wodka	40	2 cl	3,00

Cognacs & Weinbrände

Asbach Uralt	38	2 cl	2,20
Veterano	36	2 cl	2,50
Hennessy - fine -	40	2 cl	3,50
Remy Martin V.S.O.P.	40	2 cl	3,50
Metaxa 7 Sterne	40	2 cl	3,50

Magenbitter & Kräuterschnäpse

Batralzem Reiner Korn auf Kräutern aus der Eifel	35	2 cl	1,30
Boonekamp von Schwarze	40	2 cl	1,30
Kuemmerling	35	2 cl	1,80
Underberg	44	2 cl	1,80
Jägermeister	35	2 cl	1,80
Ramazotti	30	2 cl	2,00
Averna L	32	2 cl	2,00
Gammel Dansk	38	2 cl	2,00
Fernet-Branca / Branca Menta	39/45	2 cl	2,00

Obstgeiste & Obstwässer

Williams Christ	40	2 cl	2,60
Kirschwasser	42	2 cl	2,60
Zwetschgenwasser	42	2 cl	2,60
Mirabellenbrand	42	2 cl	2,60
Himbeergeist	45	2 cl	2,60
Nelches Birnenbrand	42	2 cl	2,80
Feiner Schlehengeist oder Brand	40	2 cl	2,80

Whiskys & Whiskeys

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey	40	2 cl	2,60
Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey	40	2 cl	2,60
Tullamore Dew Irish Whiskey	40	2 cl	2,60
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky	40	2 cl	2,60
Johnny Walker Red Label Old Scotch Whisky	40	2 cl	2,60
Johnny Walker Black Label 12 Jahre	40	2 cl	3,00
Royal Lochnagar Single Malt Scotch 12 Jahre	40	2 cl	3,00
Dimple Blended Scotch Whisky 15 Jahre	40	2 cl	3,50



<u>Spirituosen</u>	% Vol. A.	Glas	
Moormann Rot	20	2 cl	1,30
Doppelkorn	38	2 cl	1,30
Doppelwacholder	38	2 cl	1,30
Aufgesetzter	32	2 cl	1,30
Wein – Hefe	42	2 cl	1,50
Wein – Trester	40	2 cl	1,50
Obstler	40	2 cl	1,50
Apfelkorn	25	2 cl	1,50
Gordon Gin	37,5	2 cl	1,80
Tequila Sierra Silver / Gold	38	2 cl	1,80
Grappa Berta Elisi	43	2 cl	3,50
Grappa Nonino Chardonnay Barrique	41	2 cl	3,50

<u>Liköre</u>			
Verpoorten Eierlikör _C	20	2 cl	1,80
Roter Weinbergspfirsich	18	2 cl	1,80
Wildfruchtlikör	25	2 cl	1,80
Baileys _{2,11,9}	17	2 cl	2,00
Molinari Sambuca	40	2 cl	2,00
Amaretto Saronna	28	2 cl	2,00
Tia Maria ₁₁ oder Kahlua Kaffeelikör ₁₁	26,5	2 cl	2,00
Cointreau	40	2 cl	2,00
Grand Marnier	40	2 cl	2,00
Southern Comfort ₂	40	2 cl	2,00
Calvados Papidoux	40	2 cl	2,50

<u>Viez aus Esch</u>		Porz	
Viez _L	6,5	0,2 l	1,50
Oder gespritzt mit Wasser, Cola _{2,3,11} oder Fanta _{2,3}		0,4 l	2,80

<u>Weinschorle</u> _L		Glas/Karaffe	
lieblich / halbtrocken / trocken – Moselriesling Qualitätswein		0,2 l	2,80

Gärtnerinnenschorle halb Wasser - halb Wein		0,5 l	5,00
--	--	-------	------

<u>Sekt</u> _L		Flasche	
Winzersekt		0,2 l	6,50
Moselrieslingsekt b. A. trocken 12 % Vol. A. oder brut 13 % Vol. A.		0,75 l	20,90



Kaffeespezialitäten frisch aus der Bohne gemahlen

Mövenpick Kaffee ¹¹	Tasse	2,00
	Pott	2,50
	Kännchen	3,80

IDEË Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,00
	Pott	2,50
	Kännchen	3,80

Darboven Alfredo Espresso Tipo Bar ¹¹	Tasse	1,90
Doppelter Espresso ¹¹	Tasse	2,90
Café creme ¹¹ Mövenpick Bio Fairtrade Corazón	Tasse	2,20

Cappuccino ¹¹ mit Sahne ^G	Tasse	2,40
Cappuccino ¹¹ mit aufgeschäumter Milch ^G	Tasse	2,40

Latte Macchiato ¹¹		2,40
Latte Macchiato ¹¹ mit Sirup: Vanille, Caramel, Haselnuss, Amaretto		2,80

Milchkaffee ¹¹	große Tasse	3,00
---------------------------	-------------	------

Trinkschokolade ^G	Pott	2,50
Trinkschokolade ^G mit Sahne ^G	Pott	2,80

Eilles Tea Diamonds

Schwarzer – Darjeeling Royal ¹¹ , Earl Grey ¹¹ , Kamille, Sommerbeere, Rooibos Vanilla, Rooibos Winterpunsch Pfefferminze, Kräutergarten, Grüntee Asia Bio - Fair Trade		2,40
---	--	------

Eilles Teebeutel

Fenchel-Anis-Kümmel		2,40
---------------------	--	------

Heiße Getränke

Glühviez ^L 6,5% Vol.A.		2,00
Grog mit 4 cl Pott Rum 40% Vol.A.		2,20
Glühwein ^L von Weißwein		2,80
Ingwer mit Honig, gemahlenem schwarzen Pfeffer und Spritzer Zitrone		2,80
Schwarzer Tee ¹¹ mit 2 cl Pott Rum 40% Vol.A.		3,00

Russische Schokolade

Rum 40% Vol.A., aufgefüllt mit heißer Schokolade ^G , Sahnehaube ^G		4,90
---	--	------

Irish Coffee¹¹

Irish Whiskey 40% Vol.A., aufgefüllt mit starkem Kaffee, Sahnehaube ^G		4,90
--	--	------



Schoppenweine

2016er Wittlicher Riesling $\underline{\text{L}}$	0,2 l	3,00
<i>mild</i> 9% Vol.Ä., <i>halbtrocken</i> 11% Vol.Ä., <i>trocken</i> 12% Vol.Ä.	0,5 l	7,20

1 l Flasche 13,00

Diese drei Qualitätsweine stammen aus dem Weingut J. Lütticken

Weißweine

2015er Wittlicher	7,5 % Vol.Ä.	0,2 l	4,20
Riesling $\underline{\text{L}}$ Kabinett <i>mild</i>		0,5 l	10,20

2015er Wittlicher	10 % Vol.Ä.	0,2 l	4,20
Riesling $\underline{\text{L}}$ Kabinett <i>feinherb</i>		0,5 l	10,20

2015er Wittlicher	10,5 % Vol.Ä.	0,2 l	4,20
Riesling $\underline{\text{L}}$ Kabinett <i>trocken</i>		0,5 l	10,20

0,75 l Flasche 14,50

Diese drei Kabinettweine stammen aus dem Weingut J. Lütticken

2016er Wittlicher			
Weißburgunder $\underline{\text{L}}$ Qualitätswein <i>feinherb</i>	12,5 % Vol.Ä.	0,2 l	4,20
		0,5 l	10,20

0,75 l Flasche 14,50

2016er Wittlicher			
Weißburgunder $\underline{\text{L}}$ Qualitätswein <i>trocken</i>	13 % Vol.Ä.	0,2 l	4,20
		0,5 l	10,20

0,75 l Flasche 14,50

2016er Wittlicher			
Merlot Blanc de Noir $\underline{\text{L}}$ <i>feinherb</i>	11,5 % Vol.Ä.	0,2 l	4,20
		0,5 l	10,20

0,75 l Flasche 14,50

Diese drei Weine stammen aus dem Weingut Losen - Bockstanz

2015er Rheinhessen			
Chardonnay $\underline{\text{L}}$ Qualitätswein <i>trocken</i>	13 % Vol.Ä.	0,2 l	4,20
		0,5 l	10,20

1 l Flasche 18,90

Jahrgangsänderungen und % Vol.Ä. vorbehalten

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Roseweine

2016er Wittlicher Rosé _L	12 % Vol. A.	0,1 l	2,30
Qualitätswein feinherb		0,2 l	4,20
Weingut Mertes		0,5 l	10,20

0,75 l Flasche 14,50

2015er Wittlicher Spätburgunder Rosé _L	13 % Vol. A.	0,1 l	2,30
Qualitätswein trocken		0,2 l	4,20
Weingut Losen - Bockstanz		0,5 l	10,20

0,75 l Flasche 14,50

Rotweine

2015er Dornfelder _L	11,6 % Vol. A.	0,1 l	2,60
Qualitätswein feinherb		0,2 l	4,80
Weingut Mertes		0,5 l	10,80

0,75 l Flasche 15,50

2015er Blauer Spätburgunder _L	13 % Vol. A.	0,1 l	2,60
Qualitätswein trocken		0,2 l	4,80
Weingut Losen - Bockstanz		0,5 l	10,80

0,75 l Flasche 15,50

2015er Wittlicher Bottchen _L	12,5 % Vol. A.	0,1 l	2,60
Regent Qualitätswein trocken		0,2 l	4,80
Weingut J. Lütticken		0,5 l	10,80

0,75 l Flasche 15,50

Spanien

2014er Chaperón _L lieblich	12 % Vol. A.	0,1 l	2,60
Vino de la Tierra de Extremadura		0,2 l	4,80
		0,5 l	10,80

1 l Flasche 19,90

Frankreich

2015er Bordeaux Supérieur _L trocken	12,5 % Vol. A.	0,1 l	2,60
Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée		0,2 l	4,80
Mis en Bouteille par Nicolas Napoléon & Cie SA		0,5 l	10,80

0,75 l Flasche 15,50

2015er Merlot _L trocken	13,5 % Vol. A.	0,1 l	2,60
Vin de France - Rhôneetal		0,2 l	4,80
		0,5 l	10,80

1 l Flasche 19,90

Jahrgangsänderungen und % Vol. A. vorbehalten



Longdrinks - Mix getränke

Asbach Cola "Hütchen"

2 cl Asbach 38 % Vol.A., mit Coca-Cola 2,3,11
2,60

Bacardi Cola

mit 2 cl Bacardi weiß 37,5 % Vol.A.
mit Coca-Cola 2,3,11
3,40

Auf Wunsch mit 4 cl Bacardi 5,00

Whisky Cola

mit 2 cl Jack Daniels oder Jim Beam
Johnny Walker Red Label 40 % Vol.A.
mit Coca Cola 2,3,11
3,40

Auf Wunsch mit 4 cl Whiskey 5,00

Vodka Lemon / Orange / Coca-Cola

mit 2 cl Wodka Gorbatschow 37,5 % Vol.A.
mit Bitter Lemon 3,10, Orangensaft oder Coca-Cola 2,3,11
3,90

Auf Wunsch mit 4 cl Wodka 5,60

Restaurant - Daus



*Für unsere Pilger
halten wir gerne unseren
Pilgerstempel des Eifel - Caminos
bereit.*



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff*
- Nr. 2 mit Farbstoff*
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel*
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin*
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat*
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam*
- Nr. 8 mit Phosphat*
- Nr. 9 geschwefelt*
- Nr. 10 chininhaltig*
- Nr. 11 coffeinhaltig*
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker*
- Nr. 13 geschwärzt*
- Nr. 14 gewachst*
- Nr. 15 gentechnisch verändert*

Die folgenden Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

Allergene:

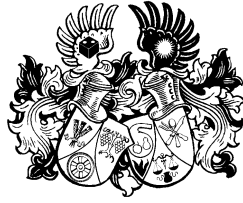
- A) Glutenhaltig*
- B) Krebstiere*
- C) Eier und Eierzeugnisse*
- D) Fisch und Fischerzeugnisse*
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- F) Soja und Sojaerzeugnisse*
- G) Milch und Milcherzeugnisse*
- H) Schalenobst (Nüsse)*
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- J) Senf und Senferzeugnisse*
- K) Sesamsamen*
- L) Schwefeldioxid und Sulfide*
- M) Lupinen*
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)*
- *) Alkohol*

***Haben Sie eine Allergie oder Fragen zu Zusatzstoffen?
Sprechen Sie unser Servicepersonal oder unseren Allergenbeauftragten an.***

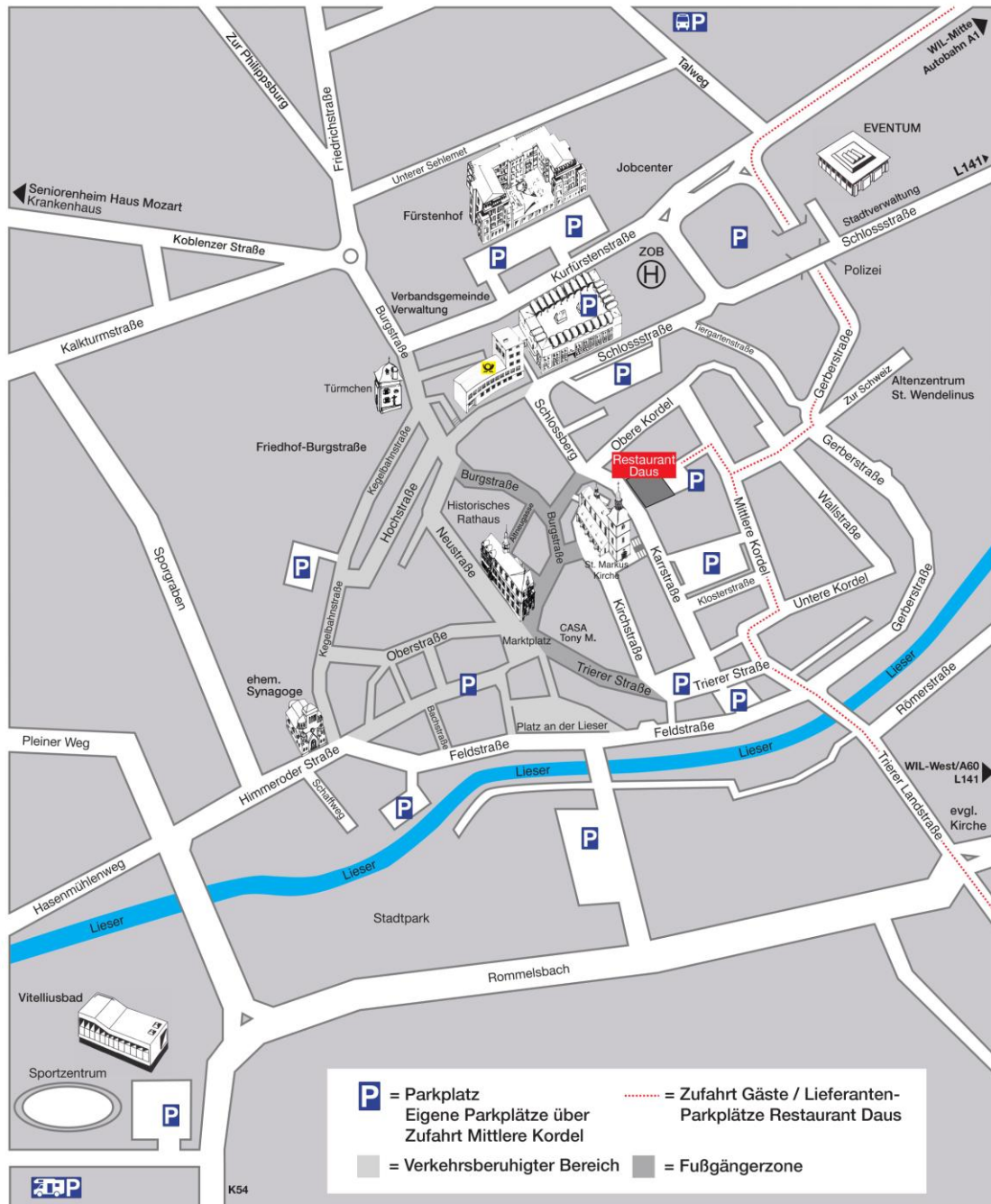
Wir haben die Allergene und Zusatzstoffe durch Fußnoten kenntlich gemacht.

Ihre Familie Daus und Mitarbeiter

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Gästeparkplatz Zufahrt: Mittlere Kordel 7-7a - Toreinfahrt 24 kostenlose Parkplätze im Hofraum



*Besuchen Sie unsere Homepage:
www.restaurant-daus.de
unter Kalender finden Sie unsere Aktionen durch das Jahr*

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung