

Getränke Karte

Apéritifs

Ricard Pernod (f)	2 cl	4.00 €
Martini Bianco Rosso Dry	5 cl	4.00 €
Sherry trocken medium süß	5 cl	4.00 €
Portwein rot	5 cl	4.00 €
Campari pur Soda	4 cl	4.00 €
Campari Orange	10 cl	5.90 €
Kir Weißwein und Cassis Likör	10 cl	5.90 €
Kir Royal Rieslingsekt und Cassis Likör	10 cl	5.90 €
Glas Kurfürst Sekt Riesling trocken	10 cl	4.00 €
Flasche Kurfürst Sekt Riesling trocken	75 cl	25.70 €
Flasche Leitzgen Sekt Riesling extra Dry	75 cl	35.90 €
Flasche Leitzgen Sekt Alkoholfrei	75 cl	30.50 €
Lillet Wild Berry		
Lillet Schweppes Beeren	0.2 L	7.00 €
Martini Pomegranate		
Martini Schweppes Zitrone Minze	0.2 L	7.00 €
Fresco Tonic		
Ramazotti Tonic Orange Thymian	0.2 L	7.00 €

Spritz mit oder ohne Alkohol

Aperol - Spritz	0.2 L	7.00 €
Cranberry - Pepper - Spritz	0.2 L	7.00 €
Fresco - Spritz		
Ramazotti Sekt Zitrone Minze	0.2 L	7.00 €
Yuzu - Spritz Yuzu Sekt Zitrusfrüchte	0.2 L	7.00 €
Hugo Sekt Holunder Minze Limette	0.2 L	7.00 €
Spritz alkoholfrei	0.2 L	7.00 €
Hugo Aperol Yuzu Cranberry-Pepper		

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung





FEIERN & GENIEßEN

WALDHOTEL
 ***S
Kurfürst

Wellness & Wohlfühlen am Wald

Kurfürst
 SPA

Inh. Christine Arnicot • Auf der Wacht 21 • 56759 Kaisersesch • Telefon: + 49 (0) 2653 - 9891-0 • info@waldhotel-kurfuerst.com

Bier

Bitburger Pils	0.3 L	3.90 €
Bitburger Radler	0.3 L	3.90 €
Bitburger Radler 0,0	0.3 L	3.90 €
Bitburger Pils 0,0	0.3 L	3.90 €
Vulkanbier hell dunkel Bio	0.3 L	3.90 €
Benediktiner Weißbier hell dunkel	0.3 L	3.90 €
Malzbier	0.3 L	3.90 €
Benediktiner Weißbier 0,0	0.5 L	5.90 €
Bitburger Pils Radler Weißbier	0.5 L	5.90 €

Alkoholfreies

	0.2 L	0.3 L
Afri-Cola (k)	2.60 €	3.50 €
Bluna-Orange (f)	2.60 €	3.50 €
Bluna- Zitrone	2.60 €	3.50 €
Spezi (f,k)	2.60 €	3.50 €
Tonic Water	2.90 €	3.90 €
Bitterlemon	2.90 €	3.90 €
Wildberry	2.90 €	3.90 €
Afri Light	2.60 €	-----
Mineralwasser (Classic)	2.50 €	-----
Stilles Wasser	2.50 €	-----
Fl. Wasser (Classic, Medium, Still)	0.7 L	6.80 €

F=farbstoffhaltig / k=koffeinhaltig

Säfte

	0.2 L	0.3 L
EIFEL Orangensaft	3.00 €	4.30 €
EIFEL Apfelsaft, naturtrüb	3.00 €	4.30 €
EIFEL Multisaft	3.00 €	4.30 €
Traubensaft rot	2.70 €	3.90 €
Johannisbeersaft	2.70 €	3.90 €
Kirschsaf	2.70 €	3.90 €
Bananensaft	2.70 €	3.90 €
Rhabarbersaft	2.70 €	3.90 €
...als Schorle	2.70 €	3.90 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Limonaden

Himbeere - Rosmarin - Limonade	0.3 L	5.00 €
Cranberry – Pepper -Limonade	0.3 L	5.00 €
Yuzu – Limonade	0.3 L	5.00 €

Ice Tee

Himbeere - Granatapfel- Ice Tea	0.3 L	5.00 €
Mojito Ice Tea	0.3 L	5.00 €

Cocktails

Caipirinha wahlweise: klassisch Tonic	0.3 L	9.50 €
Tequila Sunrise Tequila Orange Granatapfel	0.3 L	9.50 €
Gardens Party Gin Gurke Tonic Limette Holunder	0.3 L	9.50 €
Mojito Barcardi Limette Soda Minze	0.3 L	9.50 €

Longdrinks

Cuba Libre (4 CL Havana Cola Limette)	0.25 L	8.50 €
Gin Tonic (4 CL Gin Tonic Gurke)	0.25 L	8.50 €
Whisky Cola (4 CL Jacky Afri Cola)	0.25 L	8.50 €
Bacardi Cola (4 CL Bacardi Afri Cola)	0.25 L	8.50 €
Bacardi Lemon (4 Cl Barcadi Bitterlemon)	0.25 L	8.50 €

Digestifs

	2 cl	4 cl
Wodka Smirnoff	3.00 €	5.90 €
Hefebrand	3.00 €	5.90 €
Tresterbrand	3.00 €	5.90 €
Linie Aquavit	3.50 €	6.90 €
Malteser Aquavit	3.50 €	6.90 €
Williams Birne	3.50 €	6.90 €
Alte Marille	3.50 €	6.90 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Digestifs

	2 cl	4 cl
Jägermeister (Kräuter)	3.00 €	5.90 €
Ramazotti (Kräuter)	3.00 €	5.90 €
Asbach	3.00 €	5.90 €
Remy Martin	5.50 €	10.90 €
Haselnussgeist	4.50 €	8.90 €
Gordons Gin	3.00 €	5.90 €
Bombay Sapphire	3.50 €	6.90 €
Siegfried Rheinland Gin	4.50 €	8.90 €
Jack Daniel´s	3.50 €	6.90 €
Chivas Regal	5.00 €	9.90 €
Dimple	5.00 €	9.90 €
Glenfiddich 12 Jahre	5.50 €	10.90 €
Tullamore 1829 D.E.W. (Irish Whiskey)	4.50 €	8.90 €
Amaretto	3.00 €	5.90 €
Creme de Cassis	3.00 €	5.90 €
Holunderlikör	3.00 €	5.90 €
Roter Weinbergspfirsich	3.00 €	5.90 €

EIFEL – Brände | Liköre

	2 cl	4 cl
Mirabellen	3.70 €	7.30 €
Nelchesbirne	3.70 €	7.30 €
Obstler	3.70 €	7.30 €
Zwetschge	3.70 €	7.30 €
Eifelgeist	3.70 €	7.30 €
Schlehenbrand	5.70 €	11.40 €
Eifeldorf -Kräuterlikör	4.00 €	7.90 €



Unsere "Franzosen"

Calvados	3.50 €	6.90 €
La Vielle Prune	3.50 €	6.90 €
Grand Marnier	4.00 €	7.90 €
Cointreau	3.50 €	6.90 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 15:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Café

Tasse Kaffee	(ca. 0.2 L)	2.50 €
Tasse Kaffee	(ca. 0.3 L)	4.00 €
Milchkaffee	(ca. 0.3 L)	4.00 €
Cappuccino	(ca. 0.3 L)	4.00 €
Latte Macchiato	(ca. 0.3 L)	4.00 €
Espresso		2.50 €
Doppelter Espresso		4.80 €
Espresso Macchiato		2.60 €
Tasse Chocolat	(ca. 0.3 L)	4.00 €
Glas Tee	(ca. 0.3 L)	4.00 €
<u>Sorten :</u>	Sommerbeere Vita orange Kamille Rooibos Vanilla Bio Vervenia Grüner Tee Kräutergarten Pfefferminze Assam Earl Grey Cylon Darjeeling	

Café Spezialitäten

Coconut Iced Latte	(ca. 0.3 L)	5.00 €
Irish Coffee	(ca. 0,2 L)	7.00 €
2 CL Tullamore Kaffee Sahne brauner Zucker		
Kleine Verführung	(ca. 0,2 L)	6.00 €
2 CL Amaretto Kaffee Sahne brauner Zucker		
Affogato al Café	1 Kugel Vanilleeis Espresso	5.00 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Offene Weine

Weißweine

	0.2L	0.1L
2023 er Riesling QbA, trocken 11,00 % Vol. Echter Zech Wein, mineralisch, herzhaft Restzucker: 8,9 g/l Säure: 7,3 g/l Weingut Günther Litzgen aus Bremm (Mosel)	6.10 €	3.40 €
2022 er Grauer Burgunder, trocken 12,5 % QbA, Turgana, 8 Monate Reifung auf der Vollhefe im Edelstahl, am Gaumen würzig, elegant und viel-schichtig. Im Abgang saftig und langanhaltend mit bestechender Mineralik und Finesse WG Kilian Hunn aus Gottenheim (Baden)	6.80 €	3.80 €
2023 er Rivaner Orange, trocken 11,0 % Vol., frisch, duftig mit feiner Muskatnote Restzucker: 9,4 g/l Säure: 7,5 g/l Weingut Günther Litzgen aus Bremm (Mosel)	7.20 €	4.00€
2020 er Chardonnay, trocken  13,0 % Vol, Domaine les Yeuses, Vin de Pays d'O	6.80 €	21.50 €
2022 er Elbling, halbtrocken 11,5 % Vol., leichter Sommerwein, duftig, spritzig mit einer Zarter Note von Apfel und Limone. Restzucker: 11,5 g/l Säure: 7,5 g/l Weingut Günther Litzgen aus Bremm (Mosel)	7.00 €	22.00 €
2021 er Calmont Apollofalter, feinherb Der steilste Weinberg Europas, 11,0 % Vol., Pfirsichnote im Bukett, Handgelesen Restzucker: 28,6,5 g/l Säure: 6,0 g/l Weingut Günther Litzgen aus Bremm (Mosel)	8.90 €	28.00 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Weißweine

2023 er Riesling QbA, lieblich

11,0 % Vol., duft nach gelben
 Früchten, würzig, fruchtsüß
 Restzucker: 31,0 g/l Säure: 6,4 g/l

Weingut Günther Leitzgen aus Bremm (Mosel)

0.2L **0.1L**
 6.10 € 3.40 €

2021 er Avantgarde, edelsüß

Riesling - Spätlese, Ellerer Pfirsichgarten (Mosel)
 7,5 % Vol., der Edle, selektiert, etwas Besonderes,
 feines Süße-Säure-Spiel, vollendete Harmonie
 Restzucker: 81,4 g/l Säure: 8,0 g/l

10.50 € 5.80 €

Roséweine

2022 Merlot Rosé



11,5 % Vol. Fortant, Pays d'Oc

0.2L **0.1L**
 5.90 € 3.30 €

2022 er Rosé, halbtrocken

10,5 % Vol., QbA Spätburgunder Ahr,
 moderner, spritziger und belebender Roséwein
WG Dagernova Bad Neuenahr – Ahrweiler

6.10 € 3.40 €

Rotweine

2022 er Spätburgunder, trocken

12,5 % Vol., QbA, Dunkles Rubinrot,
 in der Nase ein intensiver Duft nach dunklen Beeren;
 im Mund rund und voll mit schöner Mineralität.

WG Dagernova Bad Neuenahr-Ahrweiler

0.2L **0.1L**
 6.10 € 3.40 €

2020 er Corbières, trocken



13,5 % Vol., Château du Grand Caumont
 Appellation Contrôlée

6.80 € 3.80 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Rotweine

	0.2L	0.1L
2022 er Spätburgunder, halbtrocken 11,5 % Vol., QbA, dunkles Rubinrot, feiner, typischer Duft nach Erdbeeren und Veilchen; sehr ausgewogener Spätburgunder. WG Dagernova Bad Neuenahr-Ahrweiler	6.10 €	3.30 €
2022 er Spätburgunder, lieblich 11,0 % Vol., QbA, Rubinrot, intensives Bukett, das an Kirschen und Himbeeren erinnert, im Mund samtig und mild. WG Dagernova Bad Neuenahr-Ahrweiler	6.10 €	3.30 €

Flaschenweine

Weißweine

	Fl.	0.7L
2020 er Tradition Riesling, extra trocken 12,5 % Vol., völlig durchgegoren besonders mineralisch, wuchtig, 6 Monate im Feinhefelager Restzucker: 3,0 g/l Säure: 7,1 g/l Weingut Günther Leitzgen aus Bremm (Mosel)	-----	29.90 €
2023 er Sauvignon Blanc, extra trocken 12,5 % Vol. trocken ausgebaut in Edelstahl Aromen wie Stachelbeere, Kräuter, saftig Restzucker: 1,0 g/l Säure: 8,2 g/l Weingut Schneider Moritz aus Pommern	-----	29.90 €
2019 er Weißburgunder, trocken 11,0 % Handschrift, QbA, im Bukett finden sich Fruchtaromen wie Aprikose und Ananas; fein schmelzig WG Dagernova Bad Neuenahr-Ahrweiler	-----	29.90 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 15:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Weißweine

FL. 0.7L

2017 er Saint Mont, trocken

 13,0 % Vol, Héritage blanc,
 Sud - Ouest

----- 19.50 €

2022 er Grauer Burgunder, trocken

12,5 % QbA, Turgana, 8 Monate Reifung
 auf der Vollhefe im Edelstahl, am Gaumen
 würzig, elegant und viel-schichtig. Im Abgang
 saftig und langanhaltend mit bestechender
 Mineralik und Finesse

WG Kilian Hunn aus Gottenheim (Baden)

----- 21.50 €

2023 er Rivaner Orange, trocken

11,0 % Vol., frisch, duftig mit feiner Muskatnote
 Restzucker: 9,4 g/l Säure: 7,5 g/l

Weingut Günther Leitzgen aus Bremm (Mosel)

----- 22.70 €


2019 er Blanc de Noir, trocken

Der weiße Wein aus roten Trauben
 11,0 % Vol., ObA, Spätburgunder
 Vielversprechendes Bukett, das an Pfirsiche und
 Birnen erinnert, im Mund viel erfrischende Frucht,
 ausgewogen und nachhaltig.

WG Dagernova Bad Neuenahr-Ahrweiler

----- 29.90 €

2020 er Chardonnay, trocken

 13,0 % Vol, Domaine les Yeuses,
 Vin de Pays d'O

----- 21.50 €

2022 er Elbling, halbtrocken

11,5 % Vol., leichter Sommerwein, duftig,
 spritzig mit einer Zarter Note von Apfel und Limone.
 Restzucker: 11,5 g/l Säure: 7,5 g/l

Weingut Günther Leitzgen aus Bremm (Mosel)

----- 22.00 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Weißweine

	FL.	0.7L
2021 er Calmont Apollofalter, feinherb Der steilste Weinberg Europas, 11,0 % Vol., Pfirsichnote im Bukett, angenehm schmeichelnde Restsüße, Handgelesen Weingut Günther Leitzgen aus Bremm (Mosel)	-----	28.00 €
2021 er Avantgarde, edelsüß Riesling - Spätlese, Ellerer Pfirsichgarten (Mosel) 7,5 % Vol., der Edle, selektiert, etwas Besonderes, feines Süße-Säure-Spiel, vollendete Harmonie Restzucker: 81,4 g/l Säure: 8,0 g/l	-----	32.90 €

Rotweine

	FL.	0.7L
2022 er Spätburgunder, trocken 12,5 % Vol., QbA, Dunkles Rubinrot, in der Nase ein intensiver Duft nach dunklen Beeren; im Mund rund und voll mit schöner Mineralität. WG Dagernova Bad Neuenahr-Ahrweiler	-----	19.30 €
2018 er Merlot Auslese, trocken 12,5 % Vol., Pommerner Sonnenuhr, im Barrique gereift WG Schneider Moritz aus Pommern (Mosel)	-----	38.50 €
2020 er Corbières, trocken  13,5 % Vol., Château du Grand Caumont Appellation Contrôlée	-----	21.50 €
2017 er Saint Mont, trocken  13,0 % Vol, Héritage rouge, Sud - Ouest	-----	19.50 €

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 15:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung



Rotweine

FL. 0.7L

2019 er Vacqueyras, trocken

----- 47.50 €



14,00 % Vol., Côte du Rhône

Geschmack elegant, rund und vollmundig leichte Note von Himbeeren und roten Früchten Domaine du Grand Montmirail

2022 er Spätburgunder, halbtrocken

----- 19.30 €

11,5 % Vol., QbA, dunkles Rubinrot, feiner, typischer Duft nach Erdbeeren und Veilchen; sehr ausgewogener Spätburgunder.

WG Dagernova Bad Neuenahr-Ahrweiler

2022 er Spätburgunder, lieblich

----- 19.30 €

11,0 % Vol., QbA, Rubinrot, intensives Bukett, das an Kirschen und Himbeeren erinnert, im Mund samtig und mild.

WG Dagernova Bad Neuenahr-Ahrweiler

Roséweine

FL. 0.7L

2022 Merlot Rosé

----- 18.50 €



11,5 % Vol. Fortant, Pays d'Oc

2022 er Rosé, halbtrocken

----- 19.30 €

10,5 % Vol., QbA Spätburgunder Ahr, moderner, spritziger und belebender Roséwein

WG Dagernova Bad Neuenahr – Ahrweiler

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Hotel- und Restaurantöffnungszeiten:

Montag – Freitag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Samstag:	12:00 - 14:00	17:00 - 22:00
Sonntag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00
Feiertag:	12:00 - 15:00	17:00 - 21:00

Letzte Essensbestellung 1 Stunde vor Schließung

