

Herzlich Willkommen im Restaurant im neuen CAPITOL

Schön, dass Ihr da seid!
Euer Besuch bleibt uns in angenehmer Erinnerung,
Euer Wiederkommen ist eine besondere Freude,
das Mitbringen eines neuen Gastes ist ein Geschenk.

Wir wünschen eine schöne Zeit hier,
bei leckerem Wein oder frisch gezapftem Bier.
Ausgewählte Gerichte saisonal,
von Produzenten regional.
Das Dinner lasst Euch munden,
und werdet zu unseren Stammkunden.

Und gibt es einen besonderen Wunsch, dann teilt ihn uns mit.
Doch nun wünschen wir Euch einen guten Appetit!

Das Team Capitol

Unsere regionalen Produzenten

Kaffeerösterei Langen, Medebach

Ein Familienunternehmen mit Tradition. Seit Jahrzehnten feinsten, biologisch angebauter Fairtrade Kaffee. Hochwertige und ausgewählte Kaffeesorten.

Imkerei Jörg Hesselbach, Bad Berleburg-Elsoff

Frisch geernteter Honig & frische Bioeier direkt aus der Region.

Willi Wurst, Schlachtbetrieb, Bad Berleburg

„Schlachten in der Region für die Region“. Tiere ausschließlich von bekannten zertifizierten Bauernhöfen, aus dem Umkreis von wenigen Kilometern.

Schlachterei Bätzel, Bad Berleburg-Wunderthausen

Fleisch- und Wurstspezialitäten seit vielen Jahren nach bewährter handwerklicher Tradition. Schlachtung im eigenen Betrieb.

Wittgensteiner Hofkäserei Zacharias, Bad Berleburg-Elsoff

Herstellung nach Tradition direkt auf dem Milchhof. Besonders ist die vielfältige Auswahl an Käsesorten.

Heimisches Rind und Wild

Jochen Maass, Rinderzüchter von Black Angus und Wagyu, sowie Jäger aus Wemlighausen. Rehwild aus dem Revier Schwarzenau von Iris Kocherscheidt mit Unterstützung von Mitjäger Klaus Weber.

Blumen Creativ, Bad Berleburg

Nicht nur ausgefallene Blumensträuße und klassische Topfpflanzen, sondern auch passende Vasen und Töpfe sowie ein Sortiment an Accessoires, Schmuck und Geschenkartikel.

Allergien

Wir informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Die ausgewiesenen Allergene finden Sie in einer separaten Speisekarte.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Vegan?

Auch hier haben wir eine Auswahl an Speisen ohne tierische Produkte. Sprechen Sie einfach an.

Euro Toques Ehrenkodex

Als Euro Toques Küchenchef / Küchenmeister haben wir einen Ehrenkodex abgelegt, der u.a. einen vollkommenen Verzicht auf hormonell behandeltes Fleisch, genmanipuliertes Gemüse, Zusatzstoffe und künstliche Farbstoffe beinhaltet. Weiter fördern wir die regionale Küche mit gesunden Produkten.

«Euro - Toques - Köche schaffen ein Gefühl des Vergnügens und angenehmer Geselligkeit: Lebenskunst.»

Wir verteidigen natürliche Lebensmittel und traditionelle Rezepte, setzen uns für die Mannigfaltigkeit des europäisch kulinarischen Erbes ein und sichern den Fortbestand regionaler Produkte. Die in der Küche verwendeten Produkte sind frisch und werden an Ort und Stelle verarbeitet. Die verwendeten Produkte entsprechen der Jahreszeit, um den Naturzyklus zu achten und den echten Geschmack sicherzustellen.

Um es kurz zu sagen: Es kommt nur die pure Natur auf den Teller!



Ihr Euro Toques Chef
Küchenmeister Norman Pontzen

APERITIF

| | | |
|--|-------|--------------|
| Sandemann Sherry trocken | 5 cl | 4,50 € |
| Martini Bianco | 5 cl | 4,50 € |
| Aperol Spritz | 0,4 l | 7,50 € |
| Limoncello Spritz | 0,4 l | 7,50 € |
| Campari/Orange-, Maracuja | 0,4 l | 7,50 € |
| Hugo | 0,4 l | 7,50 € |
| Lillet Wild Berry | 0,4 l | 7,50 € |
| Le Grand Saumur Brut Sekt | 0,1 l | 7,50 € |
| Prosecco Frizzante DOCG | 0,1 l | 3,80 € |
| Rose Bio PriSecco alkoholfrei „Apfel Rose Minze“ | 0,1 l | 4,50 € |
| Light Life Sekt alkoholfrei Schloss Wachenheim | 0,1 l | 3,80 € vegan |

OFFENE WEINE

Weißweine

PFALZ

Grauburgunder QbA, Weingut Thorsten Krieger (Rhodt unter Rietburg) Trocken

Intensiver Duft von gelben Früchten, sowie Banane und Honig.
Harmonisch und vollmundig, fast cremig. Im Abgang leicht nussige Note.

| | |
|--------|--------|
| 0,2 l | 6,90 € |
| 0,75 l | 22,- € |

MOSEL

Für Feen und Elfen Riesling QbA, Weingut Nikolaus Köwerich (bei Trier) Lieblich

In der Nase blumig-frische Aromen nach Pfirsich und Aprikosen. Angenehme Süße und belebende Säure.

| | |
|--------|---------|
| 0,2 l | 7,50 € |
| 0,75 l | 24,50 € |

FRANKEN

Weissburgunder, Weingut Zur Schwane (Volkach am Main bei Würzburg) Trocken

Eine herrlich ausdrucksstarke Note von Pfirsichen und Aprikosen. Im Nachhall gesellen sich mineralische Noten der von Kalkstein dominierten Böden hinzu.

| | |
|--------|--------|
| 0,2 l | 6,90 € |
| 0,75 l | 22,- € |

Rheingau

Riesling QbA, VDP, Weingut Josef Spreitzer (Oestrich-Winkel am Rhein) Trocken

Duft nach Pfirsich, Aprikose und Zitrustönen. Am Gaumen zeigen sich Noten von feiner würziger Frische von reifen Birnen und geselligen Zitrusfrüchten. Eine schlanke, aber dennoch nachhaltige Säurestruktur gepaart mit feiner Mineralität.

| | |
|--------|---------|
| 0,2 l | 7,50 € |
| 0,75 l | 25,50 € |

| | | |
|---------------------|-------|--------|
| Weinschorle trocken | 0,2 l | 3,90 € |
|---------------------|-------|--------|

ROSÉWEIN

Pfalz

Rosé QbA, Weingut Thorsten Krieger (Rhodt unter Rietburg) Trocken

Ein fruchtiger und spritziger Rosé, der sehr viel Spaß macht.
Die feine Himbeeraromatik zeigt sich stets präsent und hält noch lange an.

| | |
|--------|---------|
| 0,2 l | 5,90 € |
| 0,75 l | 17,50 € |

ROTWEINE

PFALZ

Blaufränkisch QbA, Vier Jahreszeiten Winzer (Bad Dürkheim) Halbtrocken

In Österreich als Blaufränkisch, in Deutschland als Lemberg bekannt.
In der Nase ein intensiver Waldbeerenduft. Kraftvoll und mit viel Würze.
Eine leichte Restsüße in Verbindung mit einer harmonischen Säure.

| | |
|--------|---------|
| 0,2 l | 5,90 € |
| 0,75 l | 18,50 € |

Languedoc-Roussillon, Südfrankreich

L'Or du Sud Merlot, D'Oc IGP

Trocken

Aromem reifer Brombeeren und Cassisnoten. Das Zusammenspiel der gut eingebundenen Tannine, Frucht und Säure ist ausgewogen und harmonisch.

0,2 l 6,90 €

0,75 l 19,50 €

Apulien, Südost-Italien

Mandus Primitivo di Manduria DOC, PietraPura

Rebsorte: Verwand mit der kalifornischen Zinfandel Rebsorte

Trocken

Dieser Rotwein duftet im Glas sehr intensiv nach fruchtigen Sauerkirschen, Pflaumen, dazu Brombeerfrucht und Cassis. Akzentuiert durch leichte Röstnoten wie Kakao und Vanille vom Ausbau im Barrique.

0,2 l 7,50 €

0,75 l 25,50 €

FLASCHENWEINE

Weißweine

Valle de Uco, Argentinien

Portillo Sauvignon blanc, Bodegas Salentein

Trocken

Mango, Pfirsich, Zitrone und Buchsbaum. Das Bukett ist geprägt von Aromen tropischer Früchte wie Grapefruit und weißem Pfirsich. Harmonisch mild und erfrischende Säure.

0,75 l

24,- €

ROTWEINE

Bordeaux, Frankreich

Chateau Nicot, AC

Trocken

Harmonische Zusammensetzung von Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Geschmack nach schwarzen Beeren und Bitterschokolade. Reifes Tanin und leichte Holz Note. 10 Monate in Barrique Fässern gereift.

0,75 l

23,- €

Piemont, Italien

Barolo DOCG, Silvio Grasso

Trocken

Aromen von roten Früchten und Gewürzen, Rosen und Veilchen. Hoher Tanin- und Säureanteil.
Reift 24 Monate in Barrique Fässern.

0,75 l

65,- €

Venetien, Italien

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Villabella

Trocken

Schwerer Wein! Die massive Konzentration roter Früchte mit balsamischen Zügen und dezenter Süße wird durch feine Würze harmonisch abgerundet.
Der Ausbau erfolgt für 36 Monate in großen slawischen Eichenfässern

0,75 l

75,- €

SEKT...

Württemberg

Rose Bio PriSecco alkoholfrei, Jörg Geiger (Schlat bei Göppingen) „Apfel Rose Minze“

Neben Rosenblüten werden zur Balance eine Spur Minze, etwas Vanille und Muskatblüte hinzugefügt.

0,75 l 28,50 €

Light Life Sekt, alkoholfrei, Schloss Wachenheim, Trier 0,75 l 19,- € vegan

Treviso, Italien

Prosecco Frizzante DOCG Corte delle Calli

Die hierzu verwendete Glera Traube wird in der gesamten Provinz Treviso angebaut. Dieser Prosecco ist frisch, angenehm und harmonisch am Gaumen mit einer leichten Restsüße.

0,75 l 19,- €

Frankreich

Trocken

Le Grand Saumur Brut Chapain & Landais, Loire-Region

Ein edler Schaumwein, der nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) hergestellt wird. In der Nase offenbart er ein Bukett von weißen Blüten, grünem Apfel und Zitrusfrüchten, ergänzt durch Nuancen von frischer Hefe, die durch die lange Lagerung auf der Hefe entstehen.

0,75 l

29,50 €

Champagne, Frankreich

Champagner Cuvée Leonie Brut, Canard Duchene

Trocken

0,75 l

70,- €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|--|------------|--------|
| Tönissteiner Mineralwasser classic, medium, still | 0,25 l | 2,80 € |
| | 0,75 l | 6,50 € |
| Coca Cola / Sprite / Fanta /Spezi | 0,2 l | 2,80 € |
| | 0,4 l | 4,80 € |
| Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale | 0,2 l | 2,90 € |
| | 0,4 l | 4,80 € |
| Proviant | Fl. 0,33 l | 3,50 € |

Josef Rauch Säfte vegan

| | | |
|--|-------|--------|
| Apfel / Orange / Mango / Kirsch / Banane / Maracuja / KiBa | 0,2 l | 2,90 € |
| | 0,4 l | 4,50 € |

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

BIERE

| | | |
|--|-------|--------|
| Frisches Krombacher Pils vom Fass | 0,3 l | 3,60 € |
| | 0,4 l | 4,80 € |
| Krombacher Brautradition Kellerbier vom Fass | 0,3 l | 3,60 € |

Gerne mischen wir Ihnen unser Fassbier auch als Radler, Alster oder Diesel.

Flaschenbiere

| | | |
|--------------------------------------|------------|--------|
| Krombacher Weizen / auch alkoholfrei | Fl. 0,5 l | 5,- € |
| Krombacher Pils alkoholfrei | Fl. 0,33 l | 3,80 € |
| Malzbier | Fl. 0,33 l | 3,80 € |
| Fassbrause | Fl. 0,33 l | 3,80 € |

SPIRITUOSEN

| | | | |
|---------------------------|-----------|------|--------|
| Ramazotti | 30 % vol. | 2 cl | 3,20 € |
| Fernet Branca | 35 % vol. | 2 cl | 3,20 € |
| Jägermeister | 35 % vol. | 2 cl | 3,20 € |
| Molinari Sambuca | 40 % vol. | 2 cl | 2,90 € |
| Absolut Vodka | 40 % vol. | 2 cl | 2,90 € |
| Tequila Sierra Blanco | 38 % vol. | 2 cl | 3,20 € |
| Fürst Bismarck Doppelkorn | 38 % vol. | 2 cl | 2,90 € |
| Jubiläums Aquavit | 42 % vol. | 2 cl | 2,90 € |
| St. Albert`s Dry Gin | 45 % vol. | 2 cl | 4,20 € |
| Pircher Waldhimbeergeist | 40 % vol. | 2 cl | 3,20 € |

Whisky, Brände,...

| | | | |
|---|-----------|------|--------|
| Tomintoul 10 years Speyside | 40 % vol. | 4 cl | 7,50 € |
| Remy Martin VSOP | 40 % vol. | 4 cl | 7,50 € |
| Plantation Rum Barbados XO 20th | 40 % vol. | 4 cl | 6,50 € |
| Grappa (fragen Sie unser Servicepersonal) | | 2 cl | 4,50 € |
| Pircher Williams Edelbrand | 40 % vol. | 2 cl | 3,20 € |
| Baileys | 17% vol. | 4 cl | 5,20 € |

Homemade

| | | | |
|-----------------------------------|-----------|------|-------|
| Captain Normanne Vanille Rumlikör | 28 % vol. | 2 cl | 2,- € |
|-----------------------------------|-----------|------|-------|

HEISSE Getränke

Kaffeespezialitäten von der Kaffeerösterei Langen Medebach

| | |
|--|-----------------|
| Tasse Kaffee Crema auch entkoffeiniert | 2,80 € |
| Espresso | 2,60 € |
| Doppelter Espresso | 4,30 € |
| Espresso Macchiato | 2,90 € |
| Cappuccino | 3,20 € |
| Milchkaffee | 3,50 € |
| Latte Macchiato/mit Karamell | 3,90 € / 4,50 € |
| Heiße Schokolade ohne Sahne/mit Sahne | 3,50 € / 3,90 € |

Teespezialitäten aus dem Teehaus Ronnefeldt Bio 100% 3,90 €

Verschiedene Sorten

Schwarzer eTee (English Breakfast), grüner Tee, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Ingwer-Zitrone

LONGDRINKS & COCKTAILS

| | |
|--|-----------------|
| “Ein Klassiker” Whisky on the Rocks | 8,50 € |
| Limoncello Martini <i>Wodka, Limoncello, Sprite, Limettensaft</i> | 8,- € |
| Gin Tonic Für Kenner mit St. Alberts Dry Gin | 8,- € 12,- € |
| Gin sour <i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup</i> | 8,- € |
| Solero Capitol Style Gin, Orangen,- Maracuja, und Zitronensaft, Mango,- und Zuckersirup | 8,- € |
| Frozen Daiquiri <i>Havana Club white, Limettensaft, Zuckersirup</i> | 8,- € |

| | |
|---|-------|
| Caipirinha <i>Cachaca Pitu, Limette, Rohrzucker</i> | 9,- € |
| Mango-Mojito <i>Havana Club white, Mangosaft, Limette, Minze, Rohrzucker</i> | 9,- € |
| Pina Colada <i>Havana Club white, Ananassaft, Kokos Sirup, Sahne</i> | 9,- € |
| Capitol Punch <i>Brauner Rum, Orangen-, Ananas-, Mangosaft, Limette, Grenadine</i> | 9,- € |
| Summer Sunset <i>Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Limette, Soda, Kirschsaf</i> | 9,- € |
| Tropical <i>Vodka, Aperol, Ananas-, und Maracujasaft, Limettensirup</i> | 9,- € |
| Sunrise Mimosa Margarita <i>Tequila, Orangen-, und Ananassaft, Prosecco, Grenadine</i> | 9,- € |
| Blue Ozean <i>Gin, Sambuca, Blue Curacao, Zitronensaft, Tonic Water</i> | 9,- € |

Cocktails ohne Alkohol

| | |
|---|-------|
| Gin Tonic alkoholfrei | 7,- € |
| Limoncello Spritz alkoholfrei/Aperol Spritz alkoholfrei | 7,- € |
| Hugo alkoholfrei <i>Holundersirup, Sprite, Mineralwasser, Limette, Minze</i> | 7,- € |
| Ipanema <i>Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft</i> | 7,- € |
| Nojito <i>Limette, Rohrzucker, Minze, Sprite, Soda</i> | 7,- € |
| Fruit Bomb <i>Orangen-, Maracuja-, Bananen- & Zitronensaft, Mangosirup</i> | 7,- € |
| Mango Mocktail <i>Mangosaft, Limette, Ginger Ale, Grenadine</i> | 7,- € |

Nichts Passendes dabei? Dann sprechen Sie uns gerne an