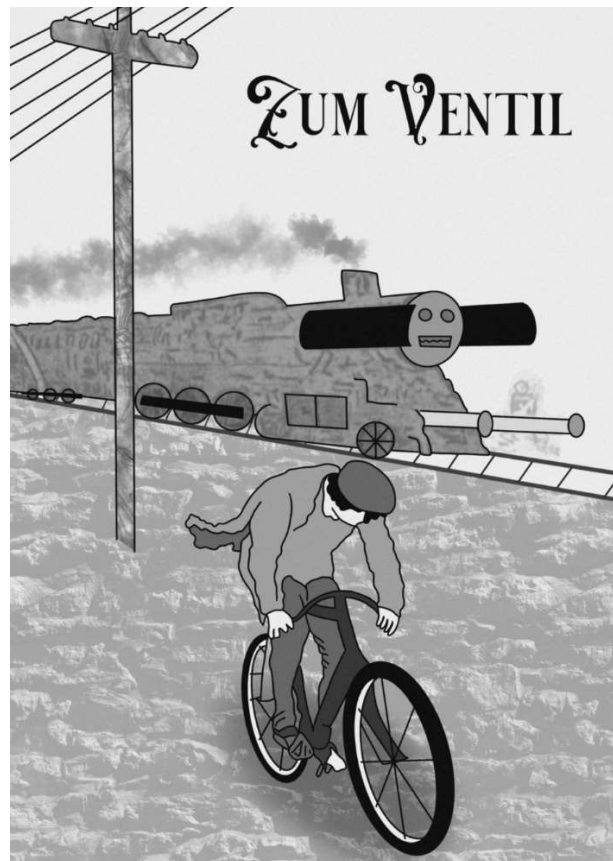


# *Herzlich Willkommen im „Ventil“*

*Blätter fallen, Winde wehen, Drachen steigen,  
Tage werden kürzer, Kerzen werden angezündet,  
warm wird's in der Stube.*

*Ein Herbst- und Wintertraum wird wahr mit dem Besuch  
im „Ventil“ in Wehbach.*



*Wir freuen uns auf Sie und Ihre Tischreservierung,  
Familie Shabanaj mit dem Team vom Restaurant*

*„Zum Ventil“*

*Zum Verschenken fast zu schade!  
Sie erhalten bei uns wunderschöne Dekorationsartikel  
und Präsente, sowie leckere Edelbrände und Liköre  
zum selbst genießen oder verschenken.*

☆☆☆☆

*Verschenken Sie doch mal einen besonderen Abend  
kulinarischer Höhepunkte in stillvollem Ambiente,  
Fragen Sie nach unseren Geschenk-Gutscheinen.*

☆☆☆☆

*An Sonn- und Feiertagen bieten wir Ihnen ab 14 Uhr  
zum Kaffeepausch frische belgische Waffeln an.*

☆☆☆☆

*Wir wollen auch Sie mit unserem Ideenreichtum  
verwöhnen. Unsere ausgewählten Speisen  
für den kleinen und großen Hunger  
werden stets frisch zubereitet.  
Daher kann nicht immer eine Wartezeit vermieden  
werden.*

*Wir bitten um Ihr Verständnis.*

## *Als Aperitif empfehlen wir*

<i>Kir Royal</i>	5, 60 €
<i>Sekt mit Aperol</i>	5, 90 €
<i>Sekt mit Holunderblütensirup</i>	5, 60 €
<i>Sekt "Schloss Biebrich"</i>	5, 00 €
<i>VW-Martini Williams</i>	5, 90 €
<i>Campani Orange</i>	5, 90 €
<i>Sherry dry oder medium</i>	4, 60 €
<i>Martini trocken oder Bianco</i>	4, 60 €
<i>Portwein rot</i>	4, 60 €
<i>Portwein weiß</i>	4, 60 €
<i>Sekt mit Aperitivo Rosato/Ramazotti</i>	5, 90 €
<i>Lillet mit Wildberry Schweppes</i>	5, 90 €

## *Fein und Klein zum Start*

*Melonensalat mit Schafskäse  
elf €*

*Karamelisierter Ziegenfrischkäse auf Tomatensalsa  
elf €*

*Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Gemüsestreifen  
acht €*

## *Schmankerl aus dem Asdorftal*

*Große bunte Salatvielfalt  
mit gebackenem Schafskäse  
fünfzehn €*

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
sechzehn €*

*mit gebratenen Rinderfiletspitzen  
achtzehn €*

*mit Black Tiger Garnelen  
zweiundzwanzig €*

*Penne mit hausgemachtem Basilikumpesto,  
Walnüssen und Kirschtomaten  
fünfzehn €*

*Im Ofen gebackener Schafskäse mit mediterranem Gemüse,  
Knoblauch und Olivenöl, dazu hausgebackenes Ofenbrot  
siebzehn €*

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Räucherlachs  
fünfzehn €*

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark und mediterranem Gemüse  
elf €*

*Gnocchi-Gemüsepfanne mit Hirtenkäse  
fünfzehn €*

## *Schnitzeljagd im Giebelwald*

*Champignonrahmschnitzel*

\*\*\*\*\*

*Pfefferrahmschnitzel*

\*\*\*\*\*

*Westerwälder Krüstchen auf Toast mit Spiegelei*

\*\*\*\*\*

*Alle Schnitzelgerichte servieren wir mit einem kleinen Salat und  
frittierten Kartoffelstäbchen oder Kartoffelkroketten  
zwanzig €*

## *Ventil's Topfgucker*

*Rheinischer Sauerbraten  
mit Rumrosinen, Rahmwirsing und Butterspätzle  
einundzwanzig €*

*Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel  
auf Champignonrahmsauce,  
dazu Herzoginkartoffeln und ein kleiner Salat  
dreiundzwanzig €*

*Geschmorte Lammkeule mit Rahmwirsing und Butterspätzle  
einundzwanzig €*

*Gebratene Hähnchenbrust mit Gorgonzolasauce,  
dazu Kartoffelgnocchis und kleinem Salat  
neunzehn €*

## *Burger mal anders*

### *„Roastbeef Burger“*

*Gebratene Roastbeefstreifen, karamalisierte Rotweinzwiebeln,  
Tomaten, Salat  
neunzehn €*

### *„Sweet Chicken Burger“*

*Hähnchenbrustfilet, Sweet Chili-Sauce, Cheddar,  
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat  
siebzehn €*

### *„Pulled Pork-BBQ Burger“*

*Gerupfter Schweinenacken, Krautsalat, Salat, BBQ-Sauce  
sechzehn €*

### *„Vegetarischer Städtchen Burger“*

*mit Hirtenkäse und Birnen-Preiselbeerchutney,  
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat  
siebzehn €*

### *„Sesam Thunfisch Burger“*

*Steak vom Thunfisch, Guacamole, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat  
neunzehn €*

*Alle Burger servieren wir mit frittierten Kartoffelstäbchen.*

## *Ein Hauch von Fluss und Meer*

*Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce, dazu gebratenes Gemüse  
und Kartoffelgnocchi  
dreiundzwanzig €*

*Variation von Edelfischen im Pergamentpapier,  
mit Saisongemüse und Reis  
vierundzwanzig €*

## *Der Edle Weidegenuss*

*Alle Steaks haben mind. 250 g*

*Rumpsteak  
siebenundzwanzig €*

*Filetsteak  
dreiunddreißig €*

*Wählen Sie Ihre Beilagen selbst:*

*Ofenkartoffel  
vier €*

*Bratkartoffeln  
vier €*

*Frittierte Kartoffelstäbchen  
drei €*

*Kräuterbutter  
zwei €*

*Kleiner Vitalsalat  
vier €*

## *Qual der Wahl*

*Gerne nehmen wir Ihnen die "Qual der Wahl" und stellen Ihnen ein  
delikates "Überraschungsmenü" zusammen.*

*3-Gänge-Menü      siebenunddreißig € pro Person*

*4-Gänge-Menü      sechsundvierzig € pro Person*

*Zusammenstellung erfolgt durch das Ventil-Küchenteam.*

\*\*\*\*

*Für Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 €.*

\*\*\*\*

## *Es liegt was Süßes in der Luft*

*Bourbon-Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl  
sechs €*

*Kaffee Panna Cotta mit Himbeeren  
sechs €*

*Mosaik von der Eiscreme mit Fruchtspiegel  
sechs €*

## *Kaffee*

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i>	<i>4,00 €</i>

## *Biere*

<i>Krombacher Pils</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Krombacher Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Peters Kölsch</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Peters Kölsch</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Krombacher Weizenbier hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Krombacher Weizenbier dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Krombacher Weizenbier alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Krombacher alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,40 €</i>



## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Maracujasaft</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Maracujasaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Maracujaschorle</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Maracujaschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Rhabarbersaft</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Rhabarbersaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Iced Tea: Lemon, Pomegranate</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,10 €</i>

## *Mineralwasser*

<i>Tönissteiner Gourmet Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Tönissteiner Medium</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Tönissteiner Naturell</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Tönissteiner Gourmet Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Tönissteiner Gourmet Medium</i>	<i>0,75 l</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Tönissteiner Gourmet Naturell</i>	<i>0,75 l</i>	<i>7,60 €</i>

## *Schnäpse und Brände*

<i>Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Wachholder</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Birkenhof Alte Williams-Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Birkenhof Alte Himbeere</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Birkenhof Alte Marille</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Birkenhof Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Wodka Lemon</i>		<i>6,60 €</i>
<i>Gin Lemon</i>		<i>6,60 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Whiskey</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Whiskey Cola</i>		<i>8,10 €</i>
<i>Asbach</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90 €</i>

# *Unsere Weine aus Deutschland-Rheinhessen*

## Weißwein

<i>Grauer Burgunder trocken</i>	0,25 l	7,60 €
<i>Müller-Thurgau trocken</i>	0,25 l	7,60 €
<i>Auslese lieblich</i>	0,25 l	7,60 €
<i>Weisser Burgunder</i>	0,25 l	7,70 €
<i>Grauburgunder</i>	0,75 l	25,00 €
<i>Weisser Burgunder</i>	0,75 l	28,60 €

## Weißherbst Rose`

<i>Rose` trocken</i>	0,25 l	7,60 €
<i>Portugieser Weißherbst süffig</i>	0,25 l	7,60 €

## Rotweine

<i>Dornfelder Rotwein trocken</i>	0,25 l	7,60 €
<i>Dornfelder Rotwein halbtrocken</i>	0,25 l	7,60 €
<i>Dornfelder lieblich</i>	0,25 l	7,60 €
<i>Saint Laurent Rotwein trocken</i>	0,25 l	9,10 €
<i>Spätburgunder</i>	0,25 l	9,10 €
<i>Saint Laurent Rotwein trocken</i>	0,75 l	32,00 €
<i>Spätburgunder</i>	0,75 l	32,00 €

## Rotweine

<i>Barolo Marchesi di Barolo</i>	0,75 l	58,60 €
<i>Ruwei Barbera de` Alba</i>	0,75 l	45,00 €

## Aus Italien und Frankreich

<i>Merlot trocken</i>	0,25 l	7,10 €
<i>Primitivo trocken</i>	0,25 l	7,10 €
<i>Pinot Grigio trocken</i>	0,25 l	7,10 €

*Sie können gerne unsere Service-Mitarbeiter auf allergene Stoffe (Sulfite) ansprechen.  
Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe kann vor Ort beim Service angefordert und eingesehen werden.*

*An Sonn- und Feiertagen ab 14 Uhr:*

*Hier gibt es was auf die Waffel*

*Belgische Waffel mit Puderzucker*

*4,50 €*

*Toppings extra:*

*Heiße Kirschen oder Himbeeren mit Sahne*

*3,50 €*

*\*\**

*Banane mit Schokosauce*

*3,50 €*

*\*\**

*1 Kugel Eiscreme nach Wahl*

*2,00 €*

*Eisbecher*

*Amarenabecher*

*3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Amarenakirschen, Kirschsauce*

*7,50 €*

*\*\*\**

*Nuss-Krokantbecher*

*3 Kugeln Haselnusseis, Sahne, Krokant, Nüsse, Caramelsauce*

*8,50 €*

*\*\*\**

*Symfonie in Grün*

*3 Kugeln Pistazieneis, Kiwi, Melone, Trauben, Sahne*

*9,00 €*