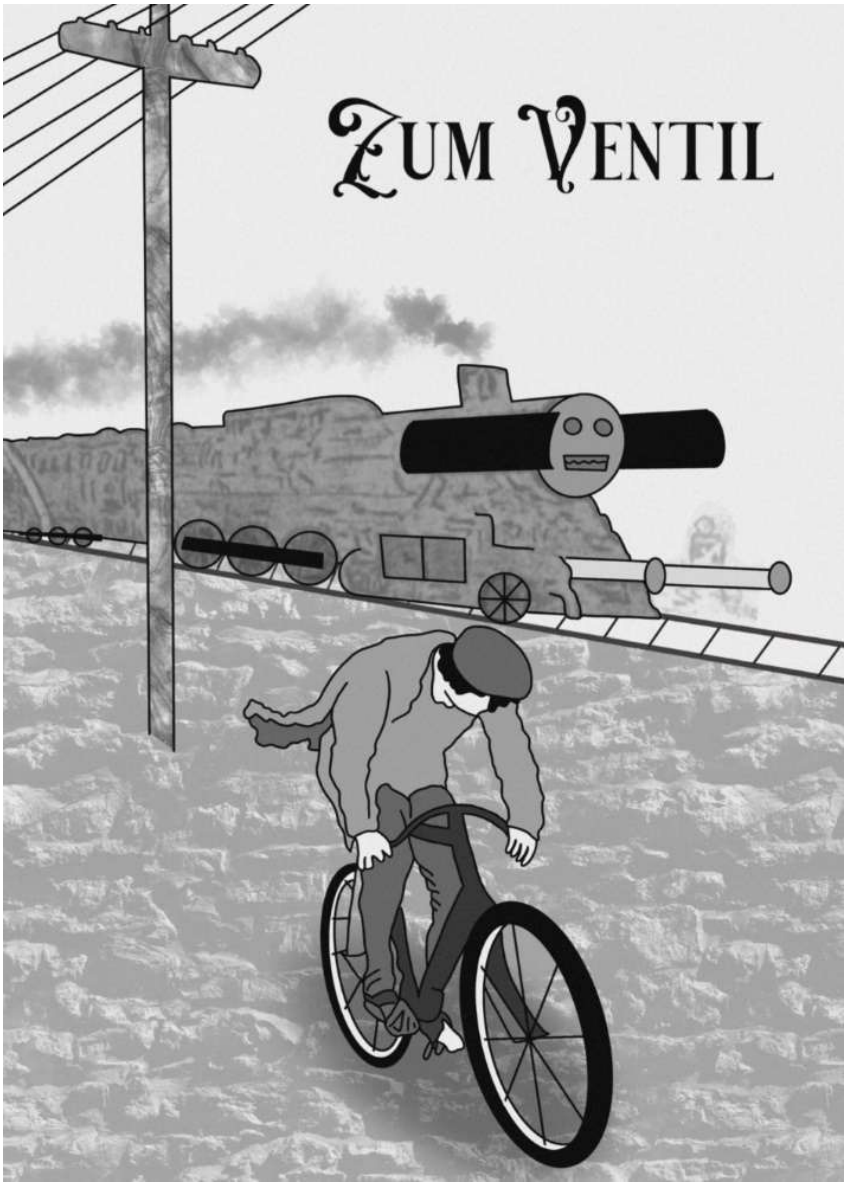
Herzlich Willkommen im

„Ventil“



+

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 Kaffeeplausch Eisbecher 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

Kir Royal	*5, 70 €*
Sekt mit Aperol	*6, 00 €*
Sekt mit Holunderblütensirup	*5, 70 €*
Sekt "Schloss Biebrich"	*5, 10 €*
VW-Martini Williams	*6, 00 €*
Campari Orange	*6, 00 €*
Sherry dry oder medium	*4, 70 €*
Martini trocken oder Bianco	*4, 70 €*
Portwein rot	*4, 70 €*
Portwein weiß	*4, 70 €*
Sekt mit Aperitivo Rosato/Ramazzotti	*6, 00 €*
Lillet mit Wildberry Schweppes	*6, 00 €*
Limoncello	*7, 00 €*
Sarti Rosa	*7, 00 €*
Alkoholfreier Aperol	*6, 00 €*

Fein und Klein zum Start

Melonensalat mit Schafskäse
zwölf €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Tomatensalsa
zwölf €

Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Gemüsestreifen
acht €

Bruschetta
neun €

Antipasti „Zum Ventil“
zwölf €

Schmankerl aus dem Asdorftal

Große bunte Salatvielfalt

mit gebackenem Schafskäse
sechzehn €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
siebzehn €

mit gebratenen Rinderfiletspitzen
zwanzig €

mit Black Tiger Garnelen
dreiundzwanzig €

Penne mit hausgemachtem Basilikumpesto,
Walnüssen und Kirschtomaten
sechzehn €

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

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Räucherlachs
sechzehn €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und mediterranem Gemüse
zwölf €

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Hirtenkäse
sechzehn €

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Gewürzreis (Vegan)
achtzehn €

Hähnchencurry mit Gewürzreis
dreiundzwanzig €

Schnitzeljagd im Giebelwald

Champignonrahmschnitzel
******

Pfefferrahmschnitzel
******

Westerwälder Krüstchen auf Toast mit Spiegelei
******

Zwiebelschnitzel
******

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

Ventil's Topfgucker

Rheinischer Sauerbraten
mit Rumrosinen, Rotkohl und Butterspätzle
zweiundzwanzig €

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

Honig-Gewürz-Braten vom Schwein mit Rotkohl und Butterspätzle
zwanzig €

Gebratene Hähnchenbrust mit Gorgonzolasauce,
dazu Kartoffelgnocchis und kleinem Salat
zwanzig €

Burger mal anders

„Roastbeef Burger"
Gebratene Roastbeefstreifen, karamelisierte Rotweinzwiebeln,
Tomaten, Salat
zwanzig €

„Sweet Chicken Burger"
Hähnchenbrustfilet, Sweet Chili-Sauce, Cheddar,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat
achtzehn €

„Pulled Pork-BBQ Burger"
Gerupfter Schweinenacken, Krautsalat, Salat, BBQ-Sauce
siebzehn €

„Vegetarischer Städtchen Burger“
mit Hirtenkäse und Birnen-Preiselbeerchutney,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat
achtzehn €

„Sesam Thunfisch Burger“
Steak vom Thunfisch, Guacamole, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat
zwanzig €

Alle Burger servieren wir mit frittierten Kartoffelstäbchen.

Ein Hauch von Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet mit Limonensauce,
dazu gebratenes Gemüse und Kartoffelgnocchi
vierundzwanzig €

Variation von Edelfischen im Pergamentpapier,
mit Saisongemüse und Reis
fünfundzwanzig €

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 €

Crème brûlée
acht €

Mosaik von der Eiscreme mit Fruchtspiegel
sechs €

Eispalette „Zum Ventil“
sechs €

Mousse au Chocolat mit Waldbeeren und Mandelcrunch
neun €

Kaffee

Tasse Kaffee	*3,10 €*
Kännchen Kaffee	*5,30 €*
Espresso	*3,00 €*
Doppelter Espresso	*5,10 €*
Espresso Macchiato	*3,30 €*
Cappuccino	*3,70 €*
Milchkaffee	*3,70 €*
Latte Macchiato	*3,80 €*
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	*4,10 €*

Biere

Krombacher Pils	0,2 l	2,50 €
Krombacher Pils	0,3 l	3,40 €
Peters Kölsch	0,2 l	2,50 €
Peters Kölsch	0,3 l	3,40 €
Krombacher Weizenbier hell	0,5 l	5,00 €
Krombacher Weizenbier dunkel	0,5 l	5,00 €
Krombacher Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Malzbier	0,3 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite	0,2 l	3,20 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite	0,3 l	3,60 €
Apfelsaft	0,3 l	4,00 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,20 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,70 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	4,00 €
Ginger Ale	0,2 l	4,00 €
Maracujasaft	0,3 l	4,00 €
Maracujasaft	0,2 l	3,50 €
Maracujaschorle	0,3 l	3,70 €
Maracujaschorle	0,2 l	3,20 €
Rhabarbersaft	0,3 l	4,00 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,20 €
Rhabarberschorle	0,3 l	3,70 €
Rhabarberschorle	0,2 l	3,20 €
Johannisbeersaft	0,3 l	4,00 €

Johannisbeersaft	0,2 l	3,50 €
Johannisbeerschorle	0,3 l	3,70 €
Johannisbeerschorle	0,2 l	3,20 €
Iced Tea: Lemon, Pomegranate	0,33 l	4,20 €

Mineralwasser

Tönissteiner Gourmet Mineralwasser	0,25 l	3,20 €
Tönissteiner Medium	0,25 l	3,20 €
Tönissteiner Naturell	0,25 l	3,20 €
Tönissteiner Gourmet Mineralwasser	0,75 l	7,70 €
Tönissteiner Gourmet Medium	0,75 l	7,70 €
Tönissteiner Gourmet Naturell	0,75 l	7,70 €

Schnäpse und Brände

Korn	2 cl	2,50 €
Wachholder	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,90 €
Malteser	2 cl	3,90 €
Birkenhof Alte Williams-Birne	2 cl	4,10 €
Birkenhof Alte Himbeere	2 cl	4,10 €
Birkenhof Alte Marille	2 cl	4,10 €
Birkenhof Haselnuss	2 cl	4,10 €
Birkenhof Alte Quetsch	2 cl	4,10 €
Eversbusch	2 cl	3,50 €
Wodka	2 cl	3,90 €
Wodka Lemon		6,70 €
Gin Lemon		6,70 €

Ramazotti	*2 cl*	*3,30 €*
Fernet Branca	*2 cl*	*3,60 €*
Jägermeister	*2 cl*	*3,30 €*
Sambuca	*2 cl*	*3,30 €*
Underberg	*2 cl*	*4,20 €*
Kümmerling	*2 cl*	*4,20 €*
Baileys	*2 cl*	*4,30 €*
Whiskey	*2 cl*	*5,70 €*
Whiskey Cola		*8,20 €*
Asbach	*2 cl*	*4,40 €*
Grappa	*2 cl*	*5,00 €*

Unsere Weine aus Deutschland-Rheinhessen

Weißwein

Grauer Burgunder trocken	*0,25 l*	*7,70 €*
Müller-Thurgau trocken	*0,25 l*	*7,70 €*
Auslese lieblich	*0,25 l*	*7,70 €*
Chardonnay	*0,25 l*	*7,70 €*
Weisser Burgunder	*0,25 l*	*7,80 €*
Alkoholfreier Riesling	*0,25 l*	*7,70 €*
Grauburgunder	*0,75 l*	*25,10 €*
Weisser Burgunder	*0,75 l*	*28,70 €*

Weißherbst Rose`

Rose` trocken	*0,25 l*	*7,70 €*
Portugieser Weißherbst süffig	*0,25 l*	*7,70 €*

Rotweine

Dornfelder Rotwein trocken	0,25 l	7,70 €
Dornfelder Rotwein halbtrocken	0,25 l	7,70 €
Dornfelder lieblich	0,25 l	7,70 €
Saint Laurent Rotwein trocken	0,25 l	9,20 €
Spätburgunder	0,25 l	9,20 €
Saint Laurent Rotwein trocken	0,75 l	32,10 €
Spätburgunder	0,75 l	32,10 €

Rotweine

Barolo Marchesi di Barolo	0,75 l	58,70 €
Ruvei Barbera dè Alba	0,75 l	45,10 €

Aus Italien und Frankreich

Merlot trocken	0,25 l	7,70 €
Primitivo trocken	0,25 l	7,70 €
Pinot Grigio trocken	0,25 l	7,70 €

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:

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 €

⁂

Gemischtes Eis mit Sahne
6,90 €

⁂

Gemischtes Eis ohne Sahne
5,90 €