

DIE SPEISEKARTE

SO SCHMECKT HEIDE.

MIT ABSTAND GENIESSEN

Liebe Gäste!

Danke für Ihr Verständnis, dass wir unsere Öffnungszeiten, das Konzept und das Speisen- und Getränkeangebot aufgrund der bestehenden Beschränkungen und strengen Auflagen anpassen müssen. Je nach Entwicklung der Situation kann es kurzfristig wieder verändert, angepasst und ergänzt werden.

Alle aktuellen Informationen und Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage unter oder www.hotel-bockelmann.de.

Wir freuen uns über Ihre konstruktive Mithilfe, vor allem beim Einhalten der geltenden Regeln wie Abstands- und Maskenpflicht.



Wir freuen uns sehr, dass wir wieder Ihre Gastgeber sein dürfen!



0,3 l vom Fass:
3,20 EUR



Ungefiltert, opales Goldgelb mit weißem Schaum, feinporig und leicht.



Feiner Duft, der an reifes Getreide erinnert, an gelbe Sommeräpfel und blühende Bergkräuter.



Im Trunk ein sehr feines Mundgefühl mit sanftem Prickeln und ausgewogenem Geschmack.



ZUTATEN: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

KEINE LUST ZU KOCHEN? LEERER KÜHLSCHRANK? ...ABER AUCH KEINE LUST AUSZUGEHEN?

Da können wir helfen! Alle Speisen & Gerichte aus der Speisekarte gibt es auch zum mitnehmen. Ein Anruf oder eine Vorbestellung auf www.bierhaus.restaurant genügt und kurz darauf können Sie die bestellten Gerichte abholen. **Probieren Sie es aus!**

REGIONALES GENIESSWEN

„Regionales genießen“ hat zum Ziel, regionale Spezialitäten in Szene zu setzen. Als Träger des Gütesiegels „Regionales genießen“ garantieren wir Ihnen frische Produkte, die zu schmackhaften Gerichten zubereitet werden.



UNSERE GENUSS-MENÜS

Sie haben die freie Auswahl - stellen Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe, Hauptgang und Dessert zusammen.

3-Gang-Genuss-Menü	27,50 EUR
3-Gang-Genuss-Menü "Wine & Dine"	39,50 EUR
4-Gang-Genuss-Menü	32,50 EUR
4-Gang-Genuss-Menü "Wine & Dine"	49,50 EUR

"Wine & Dine"

ist unser „alles inklusive“ Paket für Genießer, die sich von uns zum Menü mit den passenden Weinen verwöhnen lassen möchten. Neben dem Menü bekommen unsere Gäste einen Aperitif, zu jedem Gang ein Glas Wein, eine Flasche Gerolsteiner Mineralwasser 0,75 l und zum Schluss einen Espresso oder Cappuccino und einen Obstbrand von der Fein-Brennerei Prinz.



KLEINE GENÜSSE VORWEG



Bruschetta^{a,c,g} 5,90 EUR
frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf geröstetem Brot



Carpaccio vom Rinderfilet^{a,c,g} 12,50 EUR
Aufpreis im Menü / Halbpension 5,00 EUR
mit Pesto aus Olivenöl, Basilikum, Grana Padano, Pinienkernen und frischem Knoblauch, Rucola, kleine Tomaten und frisches Brot



Carpaccio von Lachs und Heilbutt^{a,a.1,d,f,m,n,o,z} 16,50 EUR
Aufpreis im Menü / Halbpension 8,00 EUR
Honig-Senf-Soße, mit Rucola, Mango-Chilli-Dressing und kleinen Tomaten, dazu reichen wir frisches Brot

HEISS UND IMMER WIEDER LECKER

Niedersachsensuppe^{a,1,c,g,l,m} **5,90 EUR**
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargeleinlage

Kartoffelrahmsuppe^{2,3,15,g,l} **5,90 EUR**
mit Spänen vom Bauchspeck

Tomatencremesuppe mit Basilikum^{g,l} **6,50 EUR**
fruchtig aus sonnengereiften Tomaten, mit Basilikum verfeinert, Einlage aus Tomatenstückchen und Mini-Mozzarella

Gulaschsuppe **6,50 EUR**
als Tasse
in der Terrine **11,90 EUR**
mit Paprika und Rindfleischwürfeln



Heidschnucken und die Lüneburger Heide
Die Heidschnucke ist eine alte Landschaftsrasse, die von den auf Sardinien und Korsika beheimateten Mufflons abstammen soll. Ohne unsere tierischen Landschaftspfleger, die Heidschnucken, könnten die größten Heideflächen Europas nicht erhalten werden.

Woher stammt der Name "Heidschnucke"?
Der Name Schnucke kommt von "Schnökern" (Naschen), weil die Heidschnucke die Abwechslung liebt und Heidekraut, Gras und Wildkräuter gern verspeist.

Heidschnuckenbraten - ein zarter Genuss
Die vielseitige, wildähnliche Ernährung verleiht dem Heidschnuckenfleisch seinen typischen wildbretartigen Geschmack.

AUS BISPINGER LUHE-TEICHEN



Heimische Forellenfilets, auf der Haut gebraten^{a,f,g} **18,90 EUR**
auf einem Bett vom Wirsinggemüse in Rahm und Heidekartoffeln

HAMBURGER JUNG'



Hamburger Pannfisch^{2,4,15,a,c,d,g,l,m} **17,90 EUR**
gebratene Fischfilets mit gekörnter Pommery Senfsoße und Bratkartoffeln

REGIONALES GENIESSEN

HEIDSCHNUCKEN- SPEZIALITÄTEN

Heidjer Knipp^{2,4,15,a,a,3,c,l,m}

gebratene Grützwurst mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

regulärer Preis

als ErlebnisCard-Teller



12,50 EUR

10,00 EUR

Gulasch von der Heidschnucke^{15,a,l}

in Rotweinsoße geschmort, mit Preiselbeerbirne und Bohnenbündchen dazu reichen wir Heidekartoffeln

17,50 EUR



UNSERE GROSSE SCHNITZELEI

Wählen Sie Ihre individuelle Portionsgröße aus:

Jedes Schnitzel hat ein Gewicht von 80g und wird aus dem Schweinerücken portioniert.

kleine Portion Schweineschnitzel ^{a,a.1,c}	4,50 EUR 1 Schnitzel, 80g
normale Portion Schweineschnitzel ^{a,a.1,c}	7,90 EUR 2 Schnitzel, 160g
große Portion Schweineschnitzel ^{a,a.1,c}	11,70 EUR 3 Schnitzel, 240g

Kalbsschnitzel

Unsere Kalbsschnitzel werden aus der Nuss geschnitten.
Auch hier hat jedes Schnitzel eine Größe von 80g.

kleine Portion Kalbsschnitzel ^{a,a.1,c}	7,50 EUR 1 Schnitzel, 80g
normale Portion Kalbsschnitzel ^{a,a.1,c}	14,50 EUR 2 Schnitzel, 160g
große Portion Kalbsschnitzel ^{a,a.1,c}	21,00 EUR 3 Schnitzel, 240g

Aufpreis im Menü/Halbpension: 3,00 EUR

Bierhaus-Bestseller

Holzfaller Cordon Bleu ^{2,3,15,a,c,g}	250 g	12,00 EUR
--	-------	-----------

Paniertes Stück vom Schweinelachs, gefüllt mit Käse, Bacon und Zwiebeln.



Knusperschnitzel vom Schwein

Saftig zartes Schweinelachs-Schnitzel mit unserer leckeren goldbraunen Knusperpanade.

Knusperschnitzel ^{a.1} vom Schwein	8,50 EUR 1 Schnitzel, 180g
--	-------------------------------

Putenschnitzel

Alle Putenschnitzel stammen aus der Putenbrust, werden gegrillt und wiegen 140g.

kleine Portion Putenschnitzel ^a	8,90 EUR 1 Schnitzel, 140g
normale Portion Putenschnitzel ^a	17,50 EUR 2 Schnitzel, 280g

Wählen Sie dazu Ihre Lieblingssoße(n) und Beilage(n):

Rahmchampignons [§]	2,90 EUR	in Butter gegerichte Karotten mit Zwiebeln [§]	4,50 EUR	Pommes Frites	2,90 EUR
Tomatige Paprikasoße ^{c,g}	2,90 EUR	Wirsinggemüse in Rahm [§]	4,50 EUR	Kroketten ^{1,4,a.1}	2,90 EUR
Pfefferrahmsoße ^{a,g}	2,90 EUR	kleiner Salatteller ^{3,16,a,a.1,c,f,g,l,m,o}	4,90 EUR	Bratkartoffeln ^{2,4,15,a,c,l,m}	2,90 EUR
				Heidekartoffeln	2,90 EUR

Auf Wunsch erhalten Sie Ihr Schnitzel auch überbacken:

Caprese ^{3,g} - Tomaten & Mozzarella	2,90 EUR	Hawaii [§] - Ananas & Käse	2,90 EUR
---	----------	-------------------------------------	----------



UNSER BELIEBTER KLASSIKER

Currywurst mit Pommes Frites^{l,m}
und „Bockelmanns“ Tomaten-Currysoße

8,90 EUR



DAS BESTE VOM HÄHNCHEN

Hähnchen Filet Piccata Milanese^{a,a.1,c,g}
Zarte Hähnchenbrust in klassischer Käse-Eihülle gebacken
mit Bandnudeln und Kräuter-Gemüse-Tomatensoße

14,90 EUR

VOM JUNGEN LANDSCHWEIN

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“^{3,16,a,a.1,c,f,g,l,m,o}
feine Schweinefleischstreifen und frische Champignons in rahmiger Soße,
angerichtet an einem großen Kartoffelrösti, dazu reichen wir einen kleinen Salatteller

14,50 EUR

Spanferkelbäckchen^{a,a.1,c,g,l,m,o}
zart geschmort in einer cremig aromatischen Rahmsoße mit Apfel- und Zwiebelwürfel
und einem Schuss Cidre verfeinert, dazu reichen wir Spätzle

19,50 EUR

Medaillons vom Schweinefilet^{1,4,a.1,g,l,o}
mit frischen Champignons
in einer Rahmsoße mit Rotwein und einer leichten Sherrynote,
dazu reichen wir Wirsinggemüse in Rahm und Kroketten

21,50 EUR
3,00 EUR
Aufpreis im Menü / Halbpension



NACH UROMAS REZEPT

Geschmorte Rinderroulade^{3,g,l,m,o}
18,90 EUR
gefüllt mit Speck, Gurke & Zwiebeln, mit
Apfelrotkohl und Heidekartoffeln

SOUS VIDE GEGARTES WEIDERIND

Rindfleischstücke auf
Burgunder Art^{a,a.1,c,l,o} 16,90 EUR
auf einem Nest von Bandnudeln,
ausgarniert mit Cocktailltomaten



SALATE UND VEGETARISCHES

Kleiner Salatteller der Jahres-
zeiten^{3,16,a,a.1,c,f,g,l,m,o} 4,90 EUR

Großer Salatteller der Jahres-
zeiten^{3,16,a,a.1,c,f,g,l,m,o} 9,50 EUR

Pasta Tagliarini Veggie^{a,a.1,c}
12,50 EUR
Bandnudeln mit Gemüsebolognese aus fein
gewürfeltem italienischen Gemüse und
frischen Kräutern in Tomatensugo

Vegetarisches
Kürbiscurry 12,50 EUR
Würfel vom Kürbis und zarte Kichererbsen
in cremiger Kokosmilch und roter Würzmi-
schung, dazu ein knuspriger Kartoffelrösti



FLAMMKUCHEN AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN

Flammkuchen Elsass^{2,4,15,a,a.1,g,l,m} 7,90 EUR
mit unserer hauseigenen Flammkuchen-Crème, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen Champignon^{2,4,15,a,a.1,g,l,m} 8,90 EUR
mit unserer hauseigenen Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck und Champignons

Flammkuchen Mozzarella^{a,a.1,g,h,l,m} 8,90 EUR
mit unserer hauseigenen Flammkuchen-Crème, Tomaten, Pesto und Mozzarella

Flammkuchen Lachs^{a,a.1,g,l,m} 8,90 EUR
mit unserer hauseigenen Flammkuchen-Crème, Lachs und Lauchzwiebeln

Flammkuchen Exklusiv^{a,a.1,g,l,m} 9,90 EUR
mit unserer hauseigenen Flammkuchen-Crème, geräuchertem Schinken, Zwiebeln, Champignons und Gouda



EINE SÜSSE SÜNDE DANACH

Hausgemachte Rote Grütze^{a,c,f,g,h} 5,90 EUR
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

Schokoladensoufflé^{a,a.1,c,f,g} 8,90 EUR
saftiger **Aufpreis im Menü / Halbpension** 1,00 EUR
Schokoladencuchen mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade, mit frischen Früchten, Schlagsahne und einer Kugel Passionsfruchtsorbet

Käseteller^{1,2,4,g,h.1} 8,90 EUR
verschiedene **Aufpreis im Menü / Halbpension** 1,00 EUR
Sorten Käse mit Tessiner Feigensenf und Weintrauben

Despresso^{9,c,e,f,g} 5,90 EUR
Eine Kugel cremiges Schokoladeneis von Mövenpick mit einem Spritzer Sahne, dazu einen heißen Espresso

Despresso mit Schuss^{9,c,e,f,g} 7,50 EUR
Eine Kugel **Aufpreis im Menü / Halbpension** 1,00 EUR
cremiges Schokoladeneis von Mövenpick Schokoladeneis von Mövenpick mit einem Spritzer Sahne, dazu einen heißen Espresso und einen Obstbrand von der Fein-Brennerei Prinz

ERLESENE EIS-KOMPOSITIONEN VON MÖVENPICK

Kombinieren Sie Ihren Lieblings-Eisbecher
köstliches Mövenpick-Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Eiswaffel

je Kugel Crème Vanilla^{c,g,h} 1,20 EUR
Bourbon-Vanilleeis

je Kugel Chocolate Chips^{c,e,f,g,h} 1,20 EUR
Schokoladeneis mit Vollmilchschokoladenstückchen

je Kugel Strawberry Cream^{c,g,h} 1,20 EUR
Erdbeereis mit Erdbeerstückchen

je Kugel Maple Walnuts^{c,e,f,g,h,h.3} 1,50 EUR
Eis mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen

je Kugel Sorbet Passionsfrucht^{c,e,g,h} 1,50 EUR
Mit saftigen Pfirsichstückchen.

mit Schlagsahne^g 1,00 EUR
mit Eierlikör^c 2,50 EUR



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Nudeln mit Tomatensoße

4,50 EUR

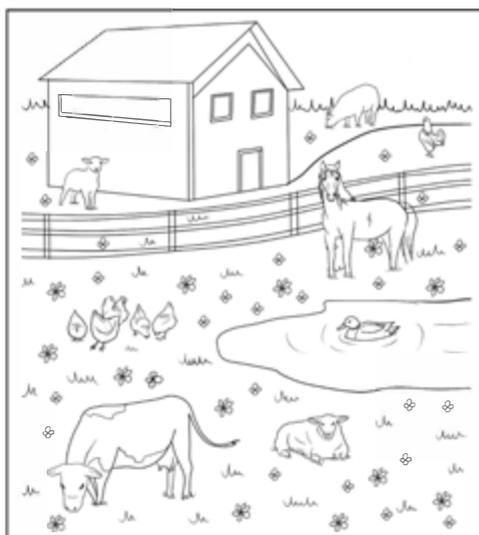
Kinder-Bauernsteller

5,90 EUR

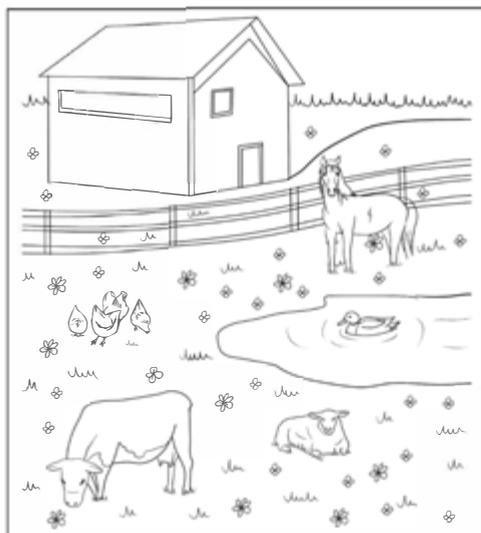
- Kleines Schnitzel,
- Fischstäbchen,
- Chicken Nuggets
- oder Putensteak

Wahlweise mit:

- Rahmsoße, Ketchup oder Mayonnaise
- Gemüse
- Pommes Frites, Kroketten oder Salzkartoffeln

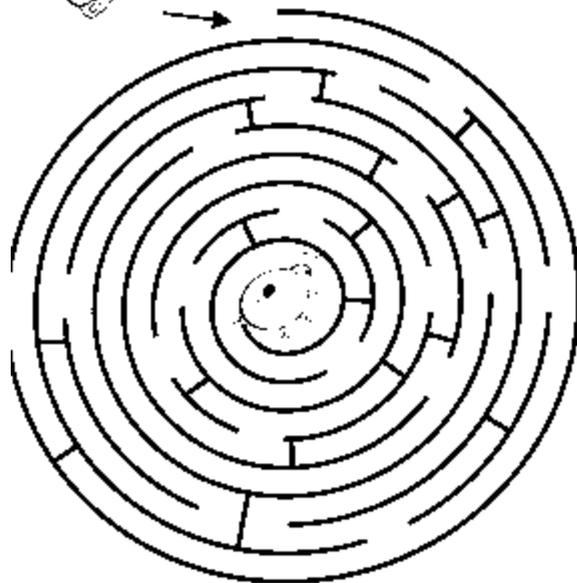


Im unteren Bild haben sich 10 Fehler eingeschlichen. Vergleiche das Bild mit dem oberen Original und kreise die Fehler ein.



IRRGARTEN RÄTSEL

Finde den Weg zum kleinen Käfer und male anschließend die Figuren bunt an.



Bockelmanns Luhewasser^a	0,3 l	2,90 EUR
Bockelmanns 1937 und Sprite		
Alsterwasser^a	0,3 l	2,90 EUR
König Pilsener und Sprite	0,4 l	4,00 EUR
Alkoholfreies Alster^a	0,3 l	2,90 EUR
Bitburger 0,0 % und Sprite		



BIERE AUS DER FLASCHE



Köstritzer KIRSCH

Köstritzer Kirsche^a **0,5 l** **4,90 EUR**
Eine Bierspezialität aus Köstritzer Schwarzbier und fruchtigem Kirsch-Geschmack. Das einzigartige Malzaroma von Deutschlands beliebtestem Schwarzbier und der fruchtige Kirsch-Charakter aus Saft sorgen für eine ganz besondere Erfrischung.



Köstritzer RADLER LIMETTE

Köstritzer Radler Limette^a **0,5 l** **4,90 EUR**
Köstritzer Radler Limette ist das erste Biermischgetränk aus Kellerbier und fruchtigem Limetten-Geschmack aus Saft. Der natürlich, spritzige Charakter der Limette und das vollmundige, naturbelassene Köstritzer Kellerbier macht Köstritzer Radler Limette so unverwechselbar.



Benediktiner Hefe-Weißbier naturtrüb^{a,a.1,a.3} **0,5 l** **4,90 EUR**
Ein ausgewogenes, fruchtiges Hefeweißbier, vollmundig im Geschmack, mit einer gleichmäßigen Hefetrübung, feinporigem Schaum und goldgelbem bis bernsteinfarbenen Aussehen.



Benediktiner Hefe-Weißbier dunkel^{a,a.1,a.3} **0,5 l** **4,90 EUR**
Das Benediktiner Weißbier dunkel ist eine kastanienfarbene, fruchtig-malzige Weißbierspezialität mit angenehmer Hefetrübung und sanften Röstaromen.



Benediktiner Hefe-Weißbier alkoholfrei^{a,a.1,a.3} **0,5 l** **4,90 EUR**
Der erfrischend isotonische Durstlöcher, ist vitaminhaltig und kalorienreduziert, mit 40 % weniger Kalorien als das Benediktiner Weißbier naturtrüb.



Hemelinger MALZ

Hemelinger Malzbier^{1,a,a.3} **0,33 l** **2,50 EUR**
Ganz ohne Alkohol, Hemelinger Malz vereint malzigen Biergeschmack mit angenehmer Süße sowie einer dezenten Würznote von Hopfen – einzigartig lecker und absolut wohltuend!

APERITIFS

Hugo 0,1 l 5,90 EUR
2 cl Holunderblütenlikör 20 % vol. und 8 cl Prosecco oder Sekt

Aperol Sprizz¹ 0,1 l 5,90 EUR
2 cl Aperol 15 % vol. und 8 cl Prosecco oder Sekt

GinChilla 0,1 l 4,90 EUR
2 cl GinChilla 25 % vol. und 8 cl Sekt. Der GinChilla besticht durch seine kräftige Wacholdernote, florale Akzente und frische Zitrusaromen. Perfekt für eine genussvolle Erfrischung.

Blue Angel¹ 0,1 l 4,90 EUR
2 cl Blue Curaçao 21 % vol. und 8 cl Sekt

Sandeman Sherry Fino 15 % vol.^o 5 cl 2,90 EUR
Likörwein aus Spanien. Ein junger Fino Sherry von blasser Farbe und mit dem natürlichen, frischen Geschmack der Finos. Leicht und zart, mit einem ziemlich trockenen Abgang.

Sandeman Sherry Medium Dry 15 % vol.^o 5 cl 2,90 EUR
Likörwein aus Spanien. Ein bernsteinfarbener Sherry. Seine nussigen Aromen verleihen ihm einen sanften Charakter mit tiefer Nase und harmonischem, leicht süßen Geschmack.

Sandeman Sherry Medium Sweet 15 % vol.^o 5 cl 2,90 EUR
Likörwein aus Spanien. Ein tiefer goldener Sherry mit dunkler Mahagoni-Farbe. Er hat eine sehr tiefe Nase, ist vollmundig und dennoch weich und samtig.

Martini Extra Dry 15 % vol.^o 5 cl 2,90 EUR
Trockener Wermut. MARTINI® Extra Dry entstand am Neujahrstag des Jahres 1900. Er besticht Genießer mit seinem klaren Design und der trockenen, leicht herben Note.

Martini Bianco 15 % vol.^o 5 cl 2,90 EUR
Halbtrockener Wermut. MARTINI® Bianco - seine leichte Vanille-Note unterstreicht die ausgewogene Balance zwischen herb und süß.

Martini Rosso 15 % vol.^{1,o} 5 cl 2,90 EUR
Roter Wermut. Mit intensiver Bernsteinfarbe und verlockendem Aroma. Sein besonderes Rot stammt vom Karamell, das ihm im Verlauf seiner Herstellung hinzu gegeben wird.

Campari 25 % vol.¹ 4 cl 3,90 EUR
Bitterlikör. Gaspare Campari komponierte 1860 seine „Hausmarke“ aus 86 verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Früchten und Wurzeln. Die rote Farbe und der einzigartige, leicht bittere Geschmack haben alle Trends überlebt.

Campari - Orangensaft¹ 0,2 l 5,90 EUR
4 cl Campari und 16 cl Orangensaft

Bitburger Fassbrause - Waldmeister oder Rhabarber^a, 0,33 l Flasche: 3,50 EUR



Mit ihrem erfrischenden Geschmack, der sich im Übrigen am Original-Fassbrauserezept aus dem Jahr 1908 orientiert, ist die Bitburger Fassbrause eine gelungene Neuinterpretation eines echten Klassikers. Sie wird ohne Alkohol hergestellt und verfügt über Vitamine sowie Magnesium. Die Grundlage zur Herstellung der Fassbrause bilden hochwertige Malzextrakte sowie das mineralhaltige Brauwasser. Dank ihres frischen Geschmacks ist die Fassbrause die ideale Alternative zur klassischen Limonade und sorgt stets für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25 l 2,50 EUR
Medium 0,75 l 5,90 EUR
(natürliches Mineralwasser)

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25 l 2,50 EUR
Naturell (stilles Wasser) 0,75 l 5,90 EUR

Coca Cola^{1,9} 0,33 l 3,50 EUR
Noch heute wird Coca-Cola nach Pemberton's Originalrezept aus einer Mischung von Pflanzenextrakten hergestellt.

Coca Cola light^{1,9,11,12} 0,33 l 3,50 EUR
Coca-Cola light enthält weniger als eine Kalorie pro 100 ml.

Coca Cola zero^{1,9,11,12} 0,33 l 3,50 EUR
Coca-Cola Zero bietet echten Geschmack ohne Zucker.

Fanta Orange^{1,3} 0,33 l 3,50 EUR
Fanta wurde 1940 in Deutschland entwickelt und ist heute in über 170 Ländern der Welt erhältlich.

Sprite 0,33 l 3,50 EUR
Sprite zeichnet sich durch den Geschmack von Zitronen und Limetten aus.

mezzo mix^{1,9} 0,33 l 3,50 EUR
mezzo mix ist ein Mixgetränk aus Cola und Orangenlimonade.

Thomas Henry Bitter Lemon^{3,10} 0,2 l 3,50 EUR

Thomas Henry Bitter Lemon ist weniger süß als andere. Mit extra viel Chinin bringt Thomas Henry Bitterness, Säure und Süße in perfekte Balance. Feinherbe, natürliche Zitrus- und Limettenaromen lassen die Geschmacksknospen lustvoll zusammenziehen. Die stilvolle Wahl.

Thomas Henry Tonic Water^{3,10} 0,2 l 3,50 EUR
Besonders hoher Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen machen das Thomas Henry Tonic Water zum vornehmerfrischenden Geschmackserlebnis.

Thomas Henry Ginger Ale¹ 0,2 l 3,50 EUR
Alle lieben die natürlichen Ingweraromen und den intensiven, würzigen Geschmack von Thomas Henry Ginger Ale.

SÄFTE

Orangensaft 0,2 l 2,50 EUR
0,4 l 4,50 EUR

Apfelsaft 0,2 l 2,50 EUR
0,4 l 4,50 EUR

Roter Traubensaft 0,2 l 2,50 EUR
0,4 l 4,50 EUR

Kirschnektar 0,2 l 2,50 EUR
0,4 l 4,50 EUR



ERFRISCHENDE SAFTSCHORLEN

Lift Apfel-Schorle²	0,33 l	3,50 EUR
Mit der neuen Rezeptur mit 55% Apfelsaft ist Lift der erfrischende Genuss für alle aktiven Menschen. Lift enthält ausschließlich frucht-eigene Süße und keinen zugesetzten Zucker.		
Traubenschorle	0,20 l	2,50 EUR
(Roter Traubensaft und Mineralwasser)	0,40 l	4,50 EUR
Kirschschorle	0,20 l	2,50 EUR
(Kirschnektar und Mineralwasser)	0,40 l	4,50 EUR



LONGDRINKS

Berentzen Apple Bourbon - Cola^{1,9}	0,2 l	5,00 EUR
4 cl Berentzen Apple Bourbon und Coca Cola		
Havana - Cola^{1,9}	0,2 l	5,90 EUR
4 cl Havana Club 40 % vol. und Coca Cola		
Korn - Cola^{1,9}	0,2 l	3,90 EUR
4 cl Korn 32 % vol. und Coca Cola		
Mariacron - Cola^{h,h.3,1,9}	0,2 l	4,90 EUR
4 cl Mariacron 36 % vol. und Coca Cola		
Whisky - Cola^{1,9}	0,2 l	5,90 EUR
4 cl Whisky 40 % vol. und Coca Cola		
Screwdriver	0,2 l	5,90 EUR
4 cl Wodka 40 % vol. und Orangensaft		
Wodka Cherry	0,2 l	5,90 EUR
4 cl Wodka 40 % vol. und Kirschnektar		
Wodka - Lemon^{3,10}	0,2 l	5,90 EUR
4 cl Wodka 40 % vol. und Thomas Henry Bitter Lemon		
Gin - Tonic^{3,10}	0,2 l	6,00 EUR
4 cl Gin 40 % vol. und Tonic Water		
Orange blossom	0,2 l	4,90 EUR
4 cl Gin 40 % vol. und Orangensaft		
Grüne Wiese¹	0,2 l	4,90 EUR
4cl Blue Curaçao 21 % vol. und Orangensaft		

Heidespezialitäten



Heidegeist 50 % vol.
2 cl 2,90 EUR
Spirituose aus 31 verschiedene-
nen Heidekräutern.

Ratzeputz 58 % vol.
2 cl 2,90 EUR
Ingwer-Spirituose aus Celle.

LIKÖRE

Ramazotti¹	30 % vol.	2 cl 2,50 EUR
Italienischer Kräuterlikör		
Jägermeister	35 % vol.	2 cl 2,20 EUR
Kräuterlikör		
Underberg	44 % vol.	2 cl 3,90 EUR
Kräuterlikör		
Kümmerling	35 % vol.	2 cl 2,90 EUR
Kräuterlikör		
Baileys - Original Irish Cream^{1,3,g}	17 % vol.	2 cl 2,90 EUR
(Emulsionslikör)		
Molinari Sambuca extra	40 % vol.	2 cl 2,90 EUR
Süß, aromatischer Anis-Likör. Das Rezept wurde 1945 durch Angelo Molinari aus Sernanis und grünem Anis, abgerundet mit aromati-schen Gewürzen und weiteren ausgewählten natürlichen Zutaten kreiert.		
Berentzen Scharfer Granatapfel	16% vol.	2 cl 1,50 EUR
Berentzen Scharfer Granatapfel überzeugt vor allem im fruchtig-scharfen Geschmack nach Granatapfel mit leichter Schärfenote.		

SPIRITUOSEN

Korn	32 % vol.	2 cl 1,50 EUR
(Getreide-Spirituose)		
Doppelkorn	38 % vol.	2 cl 1,90 EUR
(Getreide-Spirituose)		
Uerdinger Wacholder	38 % vol.	2 cl 1,90 EUR
(Doppel-Wacholder)		
Helbing Kümmel	35 % vol.	2 cl 1,90 EUR
(Kümmel-Spirituose)		
Gin	40 % vol.	2 cl 2,20 EUR
(Wacholder-Spirituose)		
Absolut Vodka	40 % vol.	2 cl 2,20 EUR
Weich im Geschmack, mit Brot- und Malznote und einem Hauch von getrockneten Früchten.		

WEINBRÄNDE UND COGNAC

Mariacron^{h,h.3} (Weinbrand)	36 % vol.	2 cl	1,90 EUR
Asbach Uralt (Weinbrand)	38 % vol.	2 cl	2,50 EUR
Rémy Martin VSOP (Cognac)	40 % vol.	2 cl	6,90 EUR



WHISK(E)Y

Johnnie Walker Red Label¹ (Scotch-Whisky)	40 % vol.	4 cl	4,90 EUR
Ballentines¹ (Scotch-Whisky)	40 % vol.	4 cl	4,90 EUR
Jim Beam White Label¹ (Bourbon-Whisky)	40 % vol.	4 cl	4,90 EUR
Jack Daniels¹ (Tennessee-Whiskey)	40 % vol.	4 cl	5,50 EUR
Tullamore Dew 12 Jahre¹ (Irish-Whiskey)	40 % vol.	4 cl	5,50 EUR
Glenfiddich 15 Jahre (Single-Malt-Whisky)	40 % vol.	4 cl	12,50 EUR

Grappa - Le Diciotto Lune 41 % vol. 2 cl: 5,50 EUR



Ein uralter Grappa von hoher Qualität. Der Grappa wird über mehr als zwei Jahre in kleinen Fässern aus diversen Edelhölzern ausgebaut.

Goldmedaille beim internationalen Spirituosenwettbewerb (ISW).

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	40 % vol.	2 cl	2,50 EUR
Aalborg Jubiläums Aquavit	42 % vol.	2 cl	2,50 EUR
LINE Aquavit	41,5 % vol.	2 cl	2,90 EUR

Lagert in ehemaligen Sherryfässern aus Eiche und reift 19 Wochen lang auf Schiffen, die den Äquator (Linie) kreuzen.



OBSTBRÄNDE

Hausbrand Marille sehr milder Marillenbrand	34 % vol.	2 cl	2,20 EUR
Feine Spirituose Obstler Für die Herstellung dieses klassischen Obstschnaps werden sonnenverwöhnte Äpfel und Birnen verwendet. Mit nur 35 % ist der Obstschnaps besonders mild und betört die Sinne mit seinem feinen fruchtigen Aroma und seinem milden Geschmack.	35 % vol.	2 cl	2,90 EUR
Feine Spirituose Williams Christ Birne Die sonnengereiften Williams-Birnen sorgen für eine wunderbare Aromatik mit zartem Birnenduft, weichem Geschmack und vollem Abgang.	35 % vol.	2 cl	2,90 EUR
Feine Spirituose Waldhimbeere Feiner Himbeergeist gibt dieser Spirituose ihr typisches Sorten-Aroma. Vollreif, tiefrot und hocharomatisch sind die Himbeeren, die für diesen Obstschnaps verwendet werden. Wunderbares, fruchtig-weiches Aroma von der Nase bis zum Gaumen.	35 % vol.	2 cl	2,90 EUR
Feine Spirituose Haselnuss Fein gehackte Haselnüsse werden leicht angeröstet bevor sie in Alkohol mazeriert und zweifach abdestilliert werden. Durch das leichte Anrösten der Nüsse entsteht dieser charakteristisch-nussige Geschmack.	35 % vol.	2 cl	2,90 EUR
Alte Marille Die Fruchtaromen treten besonders in den Vordergrund, was den Genuss zu einem besonderen Erlebnis macht.	41 % vol.	2 cl	4,50 EUR

Alte Williams Birnen Herrlich duftendes Birnen-Destillat, im Holzfass mehrjährig gereift.	41 % vol.	2 cl	4,50 EUR
Alter Bodenseeapfel Langjährige Erfahrung bei der Auswahl und Verarbeitung der Äpfel erlauben Prinz diesen Schnaps von erlesener Qualität herzustellen.	41 % vol.	2 cl	4,50 EUR
Alte Haus-Zwetschke Herrlich duftendes Zwetschken-Destillat, im Holzfass mehrjährig gereift.	41 % vol.	2 cl	4,50 EUR
Alte Kirschen Herrlich duftendes Kirschen-Destillat, im Holzfass lange gereift.	41 % vol.	2 cl	4,50 EUR
Alte Waldhimbeere Die Alte Waldhimbeere ist ein MUSS für jeden Himbeer-Liebhaber.	41 % vol.	2 cl	4,50 EUR

Alte Haselnuss^{h,h.2} Durch die Holzfasslagerung wird der Geschmack der Haselnuss fein unterlegt und in Nase und Gaumen ergibt sich ein stark nussiges, wohlschmeckendes Aroma.	41 % vol.	2 cl	4,50 EUR
--	-----------	------	----------

RUM

Havana Club 3 Jahre (weißer kubanischer Rum)	40 % vol.	2 cl	2,90 EUR
Hansen Rum (brauner Rum)	54 % vol.	2 cl	2,20 EUR

WEINHAUS MICHEL



Die Familien Michel und Bockelmann kennen sich bereits seit über 40 Jahren. Seit Jahrzehnten bieten wir unseren Gästen die Weine von dem Traditionsweingut in Bingen am Rhein.

Mathias Michel, mit seiner Liebe zum Wein und der Region, präsentiert die Vielfalt und Fülle der klassischen Rebsorten Rheinhessens. Dabei sind die Steilhänge vom Rochusberg bekannt für ihre milden Winde und den Rheinischen Schiefer, der die Sonne einfängt und an die Weinstöcke abgibt. Die Arbeit ist dort nicht immer leicht, oft können Maschinen helfen, aber Handarbeit ist auch heute noch ein Merkmal der Michel-Weine. Seit 70 Jahren schafft die Familie Michel Weine in natürlicher und höchster Qualität. "Drachenblut", "Finesse" & Co, jeder der Weine "erzählt" seine ureigene Geschichte - "Wein für Menschen wie wir, die Freude am Wein haben und das Leben genießen wollen!"

Das Weinhaus Michel ist ein offenes Haus. Bei Bruder Alwin können Sie das Weingut besuchen. Mit Bruder Georg die Weinberge erkunden. Bruder Emil bei der Arbeit im Weinkeller kennen lernen und dabei mit Bruder Erich über den Wein philosophieren. Und nach einem geselligen Abend mit Mathias sich bei Bruder Christian im Weinhotel Michel zur Ruhe betten. Viel Spaß dabei!



„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken.“

WEISSWEINE

2018er Binger Bubenstreich 0,25 l 5,50 EUR
Silvaner - Qualitätswein vom Weinhaus Michel aus Bingen am Rhein 1,00 l 19,50 EUR
Alkoholgehalt: 9,5 % vol.
Lieblich - magenfreundlich, mild und bekömmlich mit den typischen Fruchtaromen.

2018er Rheinriesling 0,25 l 5,90 EUR
Riesling - Qualitätswein vom Weinhaus Michel aus Bingen am Rhein 0,75 l 16,90 EUR
Alkoholgehalt: 12 % vol.
Halbtrocken - mit einem blumigen Bukett und einer Restsüße, die dem Riesling ein wunderbares traubig, fruchtiges Aroma gibt.

2019er Weißer Burgunder 0,25 l 6,90 EUR
Qualitätswein vom Weinhaus Michel aus Bingen am Rhein 0,75 l 19,50 EUR
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Trocken - herrlich duftig und elegant. Ein Wein der besonderen Art. Dynamisches Miteinander von Frucht und Frische, dabei aber rund und voluminös. Elegant und herrlich duftig - wie eine erfrischende Frühlingsbrise. Der Allrounder für jeden Geschmack. Ein exquisiter Wein für das Außergewöhnliche im Leben!

ROTWEINE

2018er Marienrot° 0,25 l 5,90 EUR
Cuvée aus deutschen Qualitätsweinen vom Weinhaus Michel 0,75 l 16,90 EUR
aus Bingen am Rhein. Alkoholgehalt: 10 % vol.
Lieblich - edelsüß, harmonisch und extrareich.

2018er Dornfelder° 0,25 l 5,90 EUR
Qualitätswein vom Weinhaus Michel aus Bingen am Rhein. 0,75 l 16,90 EUR
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Halbtrocken - fruchtiger Rotwein.

2016er Spätburgunder° 0,25 l 6,50 EUR
Qualitätswein vom Weinhaus Michel aus Bingen am Rhein. 0,75 l 17,90 EUR
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Trocken - mundiger Rotwein mit fruchtigem Aroma und Nuancen von Mandeln.

2018er Merlot 007° 0,25 l 7,50 EUR
Qualitätswein vom Weinhaus Michel aus Bingen am Rhein. 0,75 l 21,50 EUR
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Trocken - säurearmer Wein mit einer dunklen Farbe, sein fruchtiger, weicher und geschmeidiger Geschmack erinnert an Pflaumen.

2015er Cuvée Gaudenz° 0,25 l 11,90 EUR
Deutsche Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder 0,75 l 32,50 EUR
vom Prädikatsweingut Knipser aus der Pfalz.
Alkoholgehalt: 13,9 % vol.
Trocken - eine spannende Cuvée in tiefdunklem Purpurrot, anfangs mit Noten von Grünen Bohnen, gefolgt von fruchtigen Zwetschgenaromen.



Glas Dessertwein
0,05 l 2,90 EUR

Flasche Dessertwein oder Rarität 0,75 l 59,00 EUR

Genießen Sie zum Dessert einen klassischen deutschen Dessertwein oder entdecken Sie die Schätze aus unserem Weinkeller.

VIER GENERATIONEN GASTFREUNDSCHAFT



1937 haben die Urgroßeltern August und Emma Bockelmann den Betrieb vom jetzigen Inhaber Heiko Bockelmann gegründet. Der Pensionsbetrieb wurde mit 13 Betten bzw. fünf Doppel- und drei Einzelzimmern aufgenommen. Das Wasser musste noch vom Brunnen des Hofes der hauptberuflich betriebenen Landwirtschaft geholt werden. Die Vollpension für die damaligen KdF-Gäste kostete bei vier Mahlzeiten am Tag 3,50 Reichsmark.

In schöner Sütterlinschrift hat Emma Bockelmann aufgezeichnet, was sie ihren Gästen damals für diesen niedrigen Preis bot. Am 16. August 1937 gab es beispielsweise: Schneemilch, Pfannkuchen mit Bickbeeren und warmem Zwiebackpudding. Abends wurden Kartoffelbrei mit Spiegelei und Kronsbeeren, Schinken und Tomaten gereicht. Noch 1950, als man mit der neuen Währung in Deutsche Mark rechnete, betrug der Tagessatz für die volle Pension lediglich 5,00 DM.

Ab 1950 waren in zweiter Generation Otto Bockelmann und seine Frau Irene in dem gastgewerblichen Unternehmen erfolgreich tätig. Unter Ihrer Regie erfolgte 1974 der große Ausbau auf 13 Doppelzimmer, die allesamt mit Dusche und WC ausgestattet waren. Das war damals keineswegs selbstverständlich, aber Irene Bockelmann hatte sich durchgesetzt und mit ihrer Forderung Recht behalten, denn wenige Jahre später war das schon Standard. Im Cafébereich gab es 80 Sitzplätze - allerdings merkten Irene und Otto Bockelmann schon bald, dass ein Cafébetrieb nicht ausreichte, vielmehr eine echte Restauration gefragt war. 1985 wurde der Dachboden ausgebaut, drei weitere Einzel- und drei Doppelzimmer entstanden, so dass insgesamt 35 Betten zur Verfügung standen. Zusätzlich wurde ein überdachter Bier- und Kaffeegarten mit 50 Sitzplätzen gebaut.

1991 bauten die Eltern des heutigen Inhabers, Hermann und Elisabeth Bockelmann, in dritter Generation den ehemaligen Viehstall um, acht zusätzliche Doppelzimmer wurden so geschaffen. Mit der Gesamtzahl von 51 Betten konnten Hermann und Elisabeth Bockelmann auch Busgesellschaften beherbergen - ein wichtiger Faktor.

Im Dezember 1998 wurde der Restaurantanbau mit Hotelbar und Rezeption, fertiggestellt, für den der ehemalige Kaffeegarten weichen musste. Dieser ist zwei Jahre später im Garten vom Heidehotel Bockelmann als Biergarten mit Tresenraum und Terrasse wieder aufgebaut.

Der jetzige Inhaber Heiko Bockelmann hat im Juli 2011 den Betrieb von seinen Eltern Hermann und Elisabeth Bockelmann in vierter Generation übernommen. 2018 wurde der Biergarten mit einem Anbau erweitert und 2020 kam dann eine Verkaufshütte mit Küche dazu.

„In vino veritas“ - „Im Wein liegt die Wahrheit.“

ROSÉWEINE

2019er Pink - Rosé QbA	0,25 l	6,90 EUR
Lieblicher Rosé vom Weinhaus Michel aus Bingen am Rhein. Alkoholgehalt: 9,0 % vol. Jung und frisch, hier ist der Sommer zu Hause, eiskalt herrlich erfrischend.	0,75 l	19,50 EUR
2019er Rosé halbtrocken	0,25 l	5,90 EUR
Dornfelder und Blauer Portugieser - Qualitätswein vom Weinhaus Michel aus Bingen am Rhein. Alkoholgehalt: 11,5 % vol. Fruchtig, frisch und harmonisch.	0,75 l	16,90 EUR
2019er Spätburgunder Rosé	0,25 l	7,50 EUR
Qualitätswein aus Deutschland - Baden vom Weingut Bercher. Alkoholgehalt: 12,5 %. Trocken - in der Nase eine enorme Fruchtigkeit von Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumen wieder viel Frucht und eine erfrischende Säure.	0,75 l	21,50 EUR

WEINSCHORLE

Weinschorle	0,25 l	4,50 EUR
Weißwein und Mineralwasser		



PRICKELNDES

Hausmarkensekt „Heidehotel Bockelmann“	0,10 l	3,50 EUR
Deutscher Winzersekt vom Weinhaus Michel aus Bingen am Rhein in Rheinhessen. Alkoholgehalt: 11 % vol. Trocken - Hergestellt aus hochwertigen weingutseigenen Weinen in traditioneller Flaschengärung - wie es sich für eine „Hausmarke“ gehört.	0,75 l	22,50 EUR
Prosecco Frizzante DOC	0,20 l	5,90 EUR
Prosecco vom Weingut La Ronca aus Venetien. Alkoholgehalt: 10,5 % vol. Trocken - Der Klassiker, der einzig wahre Frizzante stammend von den Hügeln aus der Provinz Treviso: jung, frisch und sofort trinkbar. Der fruchtige Geschmack hinterlässt Erinnerungen von angenehmer Frische.	0,75 l	22,50 EUR
Freibeuter - alkoholfreier Trauben-Secco	0,10 l	3,50 EUR
Feinperliger, frischer, alkoholfreier TraubenSecco, mit Rosenwasser und Zitronengras veredelt. Die alkoholfreie Alternative für anspruchsvolle Genießer.	0,75 l	22,50 EUR
Veuve Clicquot - Champagner Brut	0,75 l	129,00 EUR
Er ist der berühmteste aller Champagner aus den Kellern der Witwe Clicquot Alkoholgehalt: 12 % vol. Drei Champagner-Rebsorten schenken ihm die unverwechselbare Vitalität und Eleganz: dunkle Pinot-Noir-Trauben geben Kraft und Temperament, helle Chardonnay-Reben Noblesse und Raffinesse, und schließlich sorgen blaue Pinot-Meunier-Reben für jene einzigartige Fruchtigkeit und Frische, die typisch für alle Champagner der Witwe Clicquot ist.		

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Bio Café Crème^{9,g} Der säurearme Spitzencafé mit einem kernig, vollmundigen Aroma, dazu eine nussige Note und ein besonders ausgewogener cremiger Geschmack.	Tasse Kännchen	2,50 EUR 4,50 EUR
Bio Espresso classico⁹ Südländisches Temperament mit einem munteren, fruchtigen und mildem Aroma - für perfekten Genuss.		2,50 EUR
Doppelter Bio Espresso classico⁹		4,50 EUR
Cappuccino^{8,9,g} Aromatisch intensiver Espresso mit einer Haube aus cremigem Milchschaum - erlesen und vollmundig im Geschmack.		2,90 EUR
Latte Macchiato^{8,9,g} Aromatischer Espresso mit viel heißer Milch unter lockerem Milchschaum - stilvoll im Glas serviert.		3,90 EUR
Café au lait - Milchkaffee^{8,9,g} Eine feine Komposition aus exzellentem Bio Café Crème und leicht aufgeschäumter heißer Milch.		4,90 EUR
Schokochino^{8,9,g} Eine feine Komposition aus exzellenter Premium-Schokolade und Bio Espresso classico. Der intensive pure Schokoladengenuss mit hohem Kakaogehalt, ergänzt mit südländischem Temperament.		4,50 EUR



Biologisch und fair genießen

Direct Fair Trade – das bedeutet: volle Transparenz vom Erzeuger bis zum Konsumenten. Und eine Lieferbeziehung, die die Interessen aller Beteiligten respektiert und ihre Lebensgrundlage sichert.

Indem die Lieferbeziehungen direkt, fair und langfristig gestaltet werden, wird sichergestellt, dass die Bauern auch weiterhin Kaffee höchster Qualität auf ökologisch verträgliche Art erzeugen können. Der Rohkaffee wird von den Kleinbauern der Kooperativen Sondason in Kamerun und Bukonzo in Uganda bezogen. Die Bauern erhalten einen für zwei Jahre festgelegten Agenda-21-Preis, der vierzig Prozent über dem Weltmarktpreis für Rohkaffee liegt. Auch den ArbeiterInnen, die die Kaffeebohnen sortieren, werden höhere Löhne gezahlt. Zudem werden vor Ort soziale Projekte unterstützt und den Bauern jedes Jahr ein zinsloser Kredit gewährt, damit sie weiter in die Qualität des Rohkaffees investieren und damit ihre Kinder die Schule besuchen können.

HEISSE SCHOKOLADE

Premium-Schokolade dunkel^{8,g} Cremig mit leicht aufgeschäumter heißer Milch - die Premium-Schokolade verwöhnt Sie mit intensivem purem Schokoladengenuss, mit hohem Kakaogehalt und unvergleichlichem Geschmack.	Tasse	3,50 EUR
Premium-Schokolade weiss^{8,g} Besonders cremige und zart schmelzende Schokolade mit leicht aufgeschäumter heißer Milch.	Tasse	3,50 EUR

PREMIUM-TEE

Glas Premium Tee 2,90 EUR



Darjeeling - Margarets Hope

In Gedenken an seine früh verstorbene Tochter Margaret, die diesen Teegarten sehr geliebt hat, gab der Eigentümer Mr. Bagdon in den 30er Jahren der Plantage ihren Namen. Auf dieser Plantage werden fast ausschließlich Pflanzen der chinesischen Gattung Thea Sinensis eingesetzt. Das langsame Wachstum in den kühlen Höhenlagen des Himalayas bildet die Grundlage für hochwertige und vollaromatische Qualitäten! Ein spritziger, vollaromatischer Tee aus dem Anfang der second flush-Periode. Satte, bernsteinfarbene Tasse. Das Bouquet aromatisch, würzig, mit etwas Süße!

Earl Grey

Diese wunderbar abgestimmte Mischung feinsten Schwarztees aus Ceylon und China legt ein besonderes Augenmerk auf eine würzige Tasse. Angereichert mit den Aromennoten von frischen, zitrusleichten Bergamottefrüchten lässt dieser beliebte, englische Klassiker die Herzen der Earl Grey-Fans höher schlagen.

Grüner Tee -

Japan Sencha Fukujyu

Grüntee aus Shizuoka, von den Gebirgshängen des Fudschijamas. Prägnanter Geschmack, ideal für Genießer kräftiger Grünteese.

Rooibos Pfeffernuss Orange^{g,h,2}

Aromatisierter Rooibos mit einer Karamell-Note. Durch die Zugabe von sahnig-cremigen, typisch leicht gebrannten Karamellaroma erhält diese leckere Komposition ihren köstlich runden Geschmack. Enthält Kondensmagermilch und Haselnusskerne.

Früchtetee - Omas Garten

Köstliche Erdbeeren, die heimlich von der Staude gepflückt und verzehrt wurden. Der süß-saure Genuss von Rhabarber und Johannisbeeren. All diese Aromenschätze von köstlichen Früchten und Beeren in einer appetitlich aussehenden Fruchtemischung lassen alte Kinderträume wieder wahr werden.

Kräutertee - Cool Mint

Die hohen Anteile an Süßholzwurzeln mit ihrer angenehmen und gleichsam kräftigen Süße sowie lieblich-fruchtige Apfelstücke wie auch feinstes Zitronengras mit markantem Frischecharakter und eine wohl proportionierte Menge reiner, hocharomatischer Pfefferminze, ergeben ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

BESTE FLEISCHQUALITÄT VOM LIMOUSIN RIND DIREKT AUS BISPINGEN.

BOCKELMANNS GENUSSRIND

LIMOUSIN, DIE EDLE LIMOUSINE UNTER DEN RINDERASSEN.

Ursprünglich stammt das Limousin Rind aus der gleichnamigen Region in Zentralfrankreich, wo es bereits im späten 19. Jahrhundert gezüchtet wurde. Gekennzeichnet ist das Limousin Rind durch einen langen Körper mit einer tiefen Flanke und einer überdurchschnittlichen Bemuskelung. Die Rasse ist bekannt für beste Fleischqualität mit einem hervorragenden Fleisch-Fett-Verhältnis, eine zarte Faserstruktur zeichnet das Fleisch aus. Es stammt nur von der Färse – dem weiblichen Tier, das langsamer wächst und Fleisch mit feiner Marmorierung liefert. **Wohl das Beste und zarteste Fleisch - einfach ein GENUSSRIND.**

GENUSSRIND
BOCKELMANN
... so schmeckt die Natur

Die Haltung der GENUSSRINDER erfolgt in offenen Strohhallen und auf der Weide vom Landwirtschaftsmeister Holger Bockelmann, direkt hier in der Heide, direkt aus Bispingen.

Das ist „Regionales genießen“ mit Fleisch vom GENUSSRIND.



ACHTEN SIE AUF UNSERE SPEZIELLEN ANGEBOTE!

In unserem Restaurant „Bockelmanns BierHaus“ bieten wir Ihnen je nach Verfügbarkeit verschiedene Spezialitäten vom GENUSSRIND an. Entsprechende Hinweise erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Heidehotel
Bockelmann
Hotel, Restaurant & Biergarten

Nöllestraße 18
29646 Bispingen

Telefon: +49 5194 9803 0
Telefax: +49 5194 9803 46

E-Mail: info@hotel-bockelmann.de
Internet: www.hotel-bockelmann.de

Bockelmanns
BierHaus
www.bierhaus.restaurant

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 15) mit Nitritpökelsalz 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse a.3) Gerste und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse e) Erdnüsse und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse h.1) Mandeln und -erzeugnisse h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse h.3) Walnüsse und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse n) Sesamsamen und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide >10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂ z) Sonstiges