

Haus Lipmann

Hotel · Bistro · Café

Speisen
&
Getränke

Unsere Abendkarte

von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene kann Ihnen unser geschultes Personal Auskunft geben.

Tagesgerichte

Hunsrücker Spießbraten vom Grill ^{2,8,9} mit Bratkartoffeln und Krautsalat	22,90 €
Ragout fin in Kräuterrahm mit Käse überbacken mit Bratkartoffeln und Salatteller	23,50 €
geschmortes Rinderragout in Riesling hausgemachte Spätzle, Salatteller	25,90 €
ofenfrisches Hirschragout in Johannisbeersauce hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne	25,90 €
argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller	35,90 €

Spargelzeit

frischer Stangenspargel mit Sauce Vinaigrette Hunsrücker Rauchschinken, Bratkartoffeln und frische Salate	27,90 €
frischer Stangenspargel mit Sauce béarnaise Roastbeef englisch (kalt), Bratkartoffeln und frische Salate	27,90 €
frischer Stangenspargel mit Sauce béarnaise hausgebeizter Nordlandlachs (kalt), Sahnemeerrettich ^{2,6} , Bratkartoffeln und frische Salate	27,90 €
große, bunte Salatplatte  frischer Stangenspargel mit Sauce Vinaigrette und hausgebackenes Bauernbrot	25,90 €
frischer Stangenspargel mit Sauce béarnaise  mit Bratkartoffeln und frische Salate	26,90 €

Haus Lipmann

Hotel „Haus Lipmann“

Wir bieten 12 stilvolle Gästezimmer an. Sechs davon befinden sich im Haupthaus am Marktplatz und sechs weitere in unserem Gästehaus an der Klostertreppe. In beiden Häusern ist es gelungen, die Bequemlichkeiten der Gegenwart behutsam in die Bausubstanz des 18. Jahrhunderts zu integrieren.

 www.hotel-haus-lipmann.de

„Studios am Markt“

In zentraler Lage, am historischen Marktplatz von Beilstein, findet der anspruchsvolle Reisende unsere 4 „Studios am Markt“. Allen gemeinsam ist die bequeme Erreichbarkeit mit dem Lift, ein Balkon sowie eine Kitchenette. Hochwertige Materialien sowie eine allgegenwärtige Liebe zum Detail machen unsere Studios so außergewöhnlich - überzeugen Sie sich selbst.

 www.studios-am-markt.de

unsere Ausschankweine zum Mitnehmen

		Flasche 0,75 Ltr.	10% Nachlass im 6er Karton
1	20____er Lipmanns Hausmarke Qualitätswein, <i>fruchtig, lieblich</i>	8,90 € 1,00 Ltr.	48,00 €
2	20____er Riesling Hochgewächs Qualitätswein, <i>halbtrocken</i>	9,90 €	53,50 €
3	20____er Riesling Kabinett Prädikatswein aus der Steillage, <i>trocken</i>	8,90 €	48,00 €
4	20____er Riesling Kabinett Prädikatswein, <i>halbtrocken</i>	8,90 €	48,00 €
5	20____er Valwiger Herrenberg Riesling Spätlese, <i>trocken</i>	14,90 €	80,50 €
6	20____er Sauvignon Blanc, <i>trocken</i> Poltersdorfer Altberg	11,90 €	64,00 €
7	20____er Dornfelder Moselrotwein Qualitätswein, <i>trocken</i>	9,90 €	53,50 €
8	20____er Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, <i>feinherb</i>	11,90 €	64,00 €
9	20____er Spätburgunder Moselrotwein Qualitätswein, <i>trocken</i> <i>wenig Säure</i>	11,90 €	64,00 €
10	20____er Grauer Burgunder Qualitätswein, <i>trocken</i>	13,90 €	75,00 €
11	20____er Gewürztraminer Qualitätswein, <i>feinherb</i>	13,90 €	75,00 €
12	Lipmanns Traditions-Cuvée Riesling-Sekt, <i>extra trocken</i>	13,90 €	75,00 €

Haus Lipmann

hausgemachte Suppen

Rindfleischbrühe mit Markklößchen		9,90 €
französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	V	9,90 €
hausgemachte Spargelcrèmesuppe	V	9,90 €

kalte Spezialitäten

„Winzerteller“ verschiedene Sorten hausmacher Wurst, Schinken ^{2,9} und Käse ¹ , hausgemachter Speckkartoffelsalat und eine Weißwurst ^{7,8}		19,90 €
„Käseteller“ Gouda ¹ und Emmentaler, verschiedene Weichkäse ¹ , Feta mit frischen Kräutern in Olivenöl	V	19,90 €
„Versuchsteller“ hausgemachter Geflügelsalat, Wurstsalat ^{2,7,8} und Rindfleischsalat Roastbeef englisch, Remouladensauce		23,50 €

Unsere kalten Spezialitäten werden mit Butter und hausgebackenem Bauernbrot serviert und sind für 1 Person gedacht. Gerne bringen wir zusätzliches Besteck sowie Butter und Brot zum Preis von 3,90 € pro Person.


Haus Lipmann

unsere Klassiker


Blattsalate mit Kräutervinaigrette
geröstete Speckwürfel ^{2,8,9} und gemischte Kerne 17,50 €

frisch geräuchertes Forellenfilet aus der Vulkaneifel
mit Sahnemeerrettich ^{2,6}, bunte Salatgarnitur 18,50 €

pikanter Wurstsalat^{2,7,8} in Kräuterdressing
mit frischen Salaten garniert 18,50 €

Feta mit Olivenöl, Knoblauch
und Kräutern mariniert  18,50 €
mit frischen Salaten garniert

kalt aufgeschnittener Spießbraten^{2,8,9}
mit Remouladensauce, bunte Salatgarnitur 18,50 €

hausgemachter Spundekäs - eine moselländische  18,50 €
Frischkäsespezilität mit frischen Salaten garniert, geröstete Kerne

überbackener Feta  19,50 €
mit Knoblauch, frischen Kräutern und Olivenöl mariniert, Paprika,
Kirschtomaten, Oliven und Chilliflocken

**Unsere Klassiker werden wahlweise mit Bratkartoffeln oder
hausgebackenem Bauernbrot und Butter serviert.**

hausgebackener Kuchen

gedeckter Apfelkuchen⁶ 5,50 €

Käsekuchen 5,50 €

Apfelstreusel⁶ 5,50 €

Kirschstreusel 5,50 €

Käsesahne mit Himbeeren 5,90 €

Rieslingtorte 5,90 €

...

Portion Sahne 1,70 €

Teekarte

Spring Darjeeling - No. 1

Darjeeling Frühling
Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya.
Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma.

Assam Bari - No. 2

Assam Sommer
Golden Flowery Broken Orange Pekoe
Extravaganter Broken mit viel goldenen Tips und
höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.

Earl Grey - No. 3

Darjeeling Herbst
Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling, komponiert
mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

Morgentau - No. 4

aromatisierter Grüner Tee
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten
und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

Frische Brise - No. 5


naturbelassener Kräutertee
Holunderbeeren, Lemongras, Fenchel, Pfefferminze,
Nana-Minze, Kaktusblüten, Wollblumenblüten.

im Kännchen 6,90 €

unsere Klassiker

hausmacher Sülze^{7,9} mit Remouladensauce 19,90 €
bunte Salatgarnitur

Matjesfilets⁹ mit frischen Kräutern in Sahnesauce 19,90 €
bunte Salatgarnitur

lauwarmer Ziegenfrischkäse mit roter Beete  19,90 €
und frischen Salaten garniert, geröstete Kerne

pikanter Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebeln 19,90 €
mit frischen Salaten garniert

feiner Geflügelsalat mit Ananas und Spargel 19,90 €
mit frischen Salaten garniert

Roastbeef englisch (kalt) mit Remouladensauce 20,90 €
bunte Salatgarnitur

hausgebeizter Nordlandlachs (kalt) 20,90 €
mit Sahnemeerrettich^{2,6}
bunte Salatgarnitur

**Unsere Klassiker werden wahlweise mit Bratkartoffeln oder
hausgebackenem Bauernbrot und Butter serviert.**

große, bunte Salatplatten

**frische Blattsalate mit leichtem Joghurtdressing
und hausgemachter Rohkost**

große, bunte Salatplatte mit Brot V 17,50 €

Salatplatte mit Avocado, Brot V 19,50 €

Salatplatte mit Käse¹ und Schinken^{2,7,8}, Brot 19,50 €

Salatplatte mit Thunfisch und Zwiebelringen, Brot 19,50 €

Salatplatte mit Feta in Olivenöl und Kräutern, Brot V 19,50 €

Salatplatte mit geräuchertem Forellenfilet^{2,6}
Sahnemeerrettich und Brot 19,50 €

Salatplatte mit Spundekäs, gerösteten Kernen, Brot V 19,50 €

Salatplatte mit Roastbeef englisch 20,90 €
Remouladensauce und Brot

Salatplatte mit hausgebeiztem Nordlandlachs 20,90 €
Sahnemeerrettich^{2,6} und Brot

**Gerne reichen wir Ihnen zu unseren Salatplatten zusätzlich eine Portion
Bratkartoffeln zum Preis von 5,50 €.**

Haus Lipmann

warme Getränke

große Tasse Kaffee⁵ 4,90 €

Espresso⁵ 3,80 €

doppelter Espresso⁵ 4,70 €

Espresso Macchiato⁵ 4,70 €

Cappuccino⁵ 5,10 €

Milchkaffee⁵ 5,10 €

Irish Coffee⁵ 9,50 €

Beschwipste Schokolade 9,50 €
heiße Schokolade mit Haselnusslikör und Schlagsahne

große Tasse Tee 4,70 €
versch. Teespezialitäten der Firma Ronnefeldt

Digestif

2 cl

Moseltrester oder Moselhefe 4,10 €

Malteserkreuz, Fernet Branca, Ramazotti, Moselfeuer 4,10 €

Haselnusslikör 4,10 €

Likör von roten Weinbergpfirsichen 4,10 €

4 cl

Williams Birne, Kirschwasser, Himbeergeist, Mirabelle 6,50 €

Asbach Uralt 6,20 €

Hennessy V.S. 6,50 €

Alter Mosel Riesling Weinbrand 6,50 €

Haus Lipmann

Dessert

Zitronensorbet	7,90 €
Zitronensorbet mit Moseltrester	8,90 €
Früchteeisbecher mit Sahne	10,90 €
Bananensplit - 2 Bananenhälften, Vanilleeis, Erdbeer- oder Schokosauce und Sahne	10,90 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	9,90 €
Vanilleeis mit Sauerkirschen in Kirschwasser und Sahne	10,90 €
Vanilleeis mit hausgemachten Rumtopfrüchten und Sahne	10,90 €
Vanilleeis mit roten Weinbergspfirsichen und Sahne	12,50 €
Crème brûlée mit hausgebackenen Makronen	10,90 €
moselländische Weincrème mit rotem Weinbergpfirsich und Sahne	10,90 €
Affogato al caffè doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	8,90 €
warmer Apfelkuchen ⁶ mit Vanilleeis und Sahne	9,50 €

Unsere besondere Weinempfehlung zum Dessert

2019er Beerenauslese Deutscher Prädikatswein	0,1 l	7,90 €
---	-------	--------

Haus Lipmann

Aperitif · Sekt

Lipmanns Traditions Cuvée - Riesling Sekt extra trocken	0,1L.	7,50 €
FreeDolin Sparkling - alkoholfrei - trocken	0,1L.	7,50 €
Sekt mit rotem Weinbergs-Pfirsich-Likör	0,1L.	8,50 €
Gin Tonic ⁴		9,50 €

„Eine prickelnde Erfrischung“

0,1 Ltr. trockener Rieslingsekt mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet von roten Weinbergspfirsichen

9,90 €

„Limoncello Sprizz“

Limoncello, trockener Rieslingsekt, Zitrone, Soda, frische Minze, Eiswürfel

9,50 €

„Aperol Sprizz“

Aperol¹, trockener Rieslingsekt, Soda, Orange, Eiswürfel

9,50 €

Alkoholfreie Cocktails

„Bitter & Sweet“

Mix aus Monin Bitter, Lime Juice, Tonic water, Eiswürfeln und einer Zitronenscheibe

8,50 €

„Mosquito“

Bitter Lemon, frische Minze, Limetten, brauner Rohrzucker und Eiswürfel

8,50 €

„Virgin Sprizz“

Monin Bitter, FreeDolin Sparkling alkoholfrei, Orange, Eiswürfel

9,00 €

„Lipmanns Sparkling Ginger“

FreeDolin Sparkling alkoholfrei, Zitrone, frische Minze, Bio Ingwersaft, Eiswürfel

9,00 €

Haus Lipmann

Ausschankweine

		Glas 0,2 Ltr.	Flasche 0,75 Ltr.
1	20____er Lipmanns Hausmarke Qualitätswein, <i>fruchtig, lieblich</i>	6,90 €	32,50 € 1,00 Ltr.
2	20____er Riesling Hochgewächs Qualitätswein, <i>halbtrocken</i>	7,50 €	27,90 €
3	20____er Riesling Kabinett Prädikatswein aus der Steillage, <i>trocken</i>	6,90 €	25,50 €
4	20____er Riesling Kabinett Prädikatswein, <i>halbtrocken</i>	6,90 €	25,50 €
5	20____er Valwiger Herrenberg Riesling Spätlese, <i>trocken</i>	8,90 €	32,90 €
6	20____er Sauvignon Blanc, <i>trocken</i> Poltersdorfer Altarberg	7,90 €	29,50 €
7	20____er Dornfelder Moselrotwein Qualitätswein, <i>trocken</i>	7,50 €	27,90 €
8	20____er Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, <i>feinherb</i>	7,90 €	29,50 €
9	20____er Spätburgunder Moselrotwein Qualitätswein, <i>trocken</i> <i>wenig Säure</i>	7,90 €	29,50 €
10	20____er Grauer Burgunder Qualitätswein, <i>trocken</i>	8,50 €	31,50 €
11	20____er Gewürztraminer Qualitätswein, <i>feinherb</i>	8,50 €	31,50 €

Hat Ihnen unser Wein geschmeckt?

Am Ende der Karte finden Sie unsere günstigen Mitnahmepreise.

Haus Lipmann

Bier

0,33 Ltr. Fl. Bitburger Premium Pils	5,00 €
0,33 Ltr. Fl. Bitburger Radler	5,00 €
0,5 Ltr. Fl. Erdinger Hefeweizen	6,50 €
0,33 Ltr. Fl. Bitburger 0,0% alkoholfrei	5,00 €
0,33 Ltr. Fl. Bitburger Grapefruit 0,0% alkoholfrei	5,00 €
0,5 Ltr. Fl. Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	6,50 €

Erfrischungsgetränke

0,25 Ltr. Fl. Wasser	4,00 €
0,75 Ltr. Fl. Wasser	7,90 €

0,2 Ltr. Flasche

Cola ^{1,5} – Cola Zero ^{3,5} – Fanta	4,00 €
Bitter Lemon ^{2,4} – Tonic Water ⁴	4,00 €
Tomatensaft – Johannisbeernektar	4,00 €

0,2 Ltr. Glas

Apfelsaft – Orangensaft – Traubensaft	4,00 €
Apfelsaftschorle – Traubensaftschorle	4,00 €
Rhabarberschorle – Johannisbeerschorle	4,00 €
Weinschorle	5,90 €

0,4 Ltr. Glas

Cola ^{1,5} – Fanta ^{1,2}	6,20 €
Apfelsaft – Orangensaft – Traubensaft	6,20 €
Apfelsaftschorle – Traubensaftschorle	6,20 €
Rhabarberschorle – Johannisbeerschorle	6,20 €
Weinschorle	7,90 €

Haus Lipmann