

Getränk Karte



Restaurant Daus

Restaurant Daus, Karrstrasse 19 - 21, 54516 Wittlich
email: info@restaurant-daus.de
www.restaurant-daus.de

- Gratis WLAN - WIFI -

*Besuchen Sie unsere Homepage:
unter Kalender finden Sie unsere Aktionen
durch das Jahr*



-Gratis WLAN - WIFI -



Stand Mai - 2024, damit verlieren alle früheren Karten Ihre Gültigkeit.

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Ein Haus erzählt seine Geschichte

Guten Tag lieber Gast!

Ich, das Haus Daus in der Karrstraße (Kahrstraße) – möchte mich bei Ihnen vorstellen, und ich könnte mir denken, dass Sie meine Geschichte interessiert. Meine Wurzeln reichen zurück bis zum Jahre 1152. Da wurde ich das erste Mal urkundlich erwähnt. Wenn mich mein Gedächtnis nicht trügt, befanden sich der Hof des Erzbischofs von Trier und ab 1215 auch die erzbischöfliche Kelteranlage auf dem Grundstück.

Der Platz war gut gewählt, hatte der Erzbischof von hier doch die allerschönste Aussicht auf den damaligen Friedhof. Er suchte sich Wittlich aus, um sich Inspiration zu holen und um Kraft und Atem für das Leben in der Stadt zu tanken.

Es ist also nicht verwunderlich, dass auf dem Hof sich seit 1532 das Gasthaus „Zum Bären“ befand. Im Jahre 1587, als mich die Familie Daus übernahm, stand auf der ersten Etage, wo sich heute die Bibliothek befindet, ein großer Refektoriumstisch. In diesem Raum wurden die Pilger auf dem Weg nach Santiago de Compostela oder nach Rom bei ihrer Einkehr bewirtet. Die Gästebücher aus dieser Zeit befinden sich heute in der Stadtbibliothek zu Trier.

Im Jahre 1980 wurde durch die äußerst rührige Familie Daus im Rahmen der Stadtsanierung eine Teilrenovierung meines Hauses durchgeführt. Am 01. Januar 1981 wurde in meinen Mauern wieder ein Gasthaus eröffnet. Zum Glück habe ich einen großen Freundeskreis – was ich da alles zu hören bekomme. Lachen, Ideen, hochfliegende Gedanken und Träume schwirren durch meine Räume. Seitdem finde ich, ist es in meinen Mauern wieder sehr aufregend, und ich bin stolz darauf, ein beliebter Treffpunkt Wittlicher Bürger zu sein und Gäste aus der ganzen Welt bewirten zu können.

Schön, dass Sie hier sind –
genießen Sie bei uns eine erholsame Zeit.



Aperitifs

1 Glas Kir Creme de Cassis mit trockenem Weißwein _L	0,1 l	2,80
1 Glas Moselrieslingsekt _L trocken 12% Vol.A.	0,1 l	4,00
1 Glas Moselrieslingsekt _L mit Creme de Cassis	0,1 l	4,50
1 Glas Moselrieslingsekt _L mit Weinbergspfirsichlikör	0,1 l	5,50
Pernod ₂ 40% Vol.A./ Ricard ₂ 45% Vol.A., dazu ein Krug Wasser	2 cl	3,50
Portwein _L rot 19% Vol.A./ weiß 19,5% Vol.A.	5 cl	4,00
Campari ₂ 25 % Vol.A. mit Tafelwasser seperat dazu	5 cl	5,00
mit Orangensaft seperat dazu	5 cl	6,50
Hugo _L - serviert mit Eis und Zitronenscheibe	0,2 l	6,60
Lillet Wild Berry _{L 2,3,9} - serviert mit Eiswürfel und Himbeeren	0,2 l	6,90
Aperol _{2,10,L} Spritz - serviert mit Eiswürfel und Orangenscheibe	0,2 l	6,60
<u>Wermut _L von Martini</u> - serviert mit Eiswürfel und Zitronenviertel		
dry 15% Vol.A. / bianco 14,4 % / rosso ₂ 14,4%	5 cl	3,00
<u>Sherry</u> _L		
fino - dry 15% Vol.A.	5 cl	3,90
amontillado - medium 15% Vol.A.	5 cl	3,90

-Alkoholfreie Aperitifs -

Von Jörg Geiger - alkoholfrei Piccolo - WiesenObst		
Rot - Sauerkirsche / Johannisbeere	0,2 l	6,90
Weiß - Holunderblüte / Kräuter	0,2 l	6,90
Rose - Boskop Apfel / Rose / Himbeere	0,2 l	6,90
Sanbitter rosso ₆ serviert mit Eis und Orangenscheibe	9 cl	2,90
auf Wunsch mit Orangensaft		5,60
Crodino ₆ serviert mit Eis und Orangenscheibe	9 cl	3,60



Biere vom Fass

	% Vol. A.	Glas in l	
Bitburger Pils ^A	4,8	0,3	3,30
Im Sommer serviert im vorgekühlten Steinkrug !		0,4	4,50
		0,5	5,00
Eifelbräu Landbier *süffig und würzig-frisch*	5,0	0,3	3,30
		0,5	5,00

Flaschenbiere

		Flasche	
Kandi Malz ^{A(Gerste)}		0,33	3,30
Bitburger 0,0 oder Radler 0,0 ^{A(Gerste)} oder Gründels alkoholfrei		0,33	3,30
Diebels Altbier ^{A(Gerste)}	4,9	0,33	3,30
Erdinger Hefeweizen ^{A(Weizen, Gerste)} hell, dunkel, Urweisse	5,3	0,5	5,00
Colaweizen oder Weizen Radler ^{2,3,11 A(Weizen, Gerste)}		0,5	5,00
Bananenweizen ^{3,A(Weizen, Gerste)}		0,5	6,00
Erdinger alkoholfreies Weizen ^{A(Weizen, Gerste)}		0,5	5,00
Erdinger alkoholfreies Weizen ^{A(Weizen, Gerste)}		0,33	3,30

Alkoholfreie Getränke

	Glas in l - Flasche	
Coca – Cola ^{2,3,11} / Coca – Cola light ^{2,3,6,11}	0,3	3,30 / 0,5 5,00
Fanta ^{2,3} / Spezi ^{2,3,11} / Sprite ⁴	0,3	3,30 / 0,5 5,00
Cola Zero ^{2,3,6,11}	0,33	3,30
Ice – Tea "Zitrone" ³	0,3	3,30
Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle	0,3	3,30 / 0,5 5,00
Orangina ² rot / gelb	0,25	3,00
Bitter Lemon ^{3,10} / Tonic Water ¹⁰ / Ginger Ale ^{2,3} / Wild Berry ^{2,3}	0,2	3,00
Apfelsaft oder Orangensaft 100 % Fruchtgehalt	0,2	3,00
Bananenfruchtsaftgetränk ³ 20 % Fruchtgehalt	0,2	3,00
Sauerkirschektar 50 % Fruchtgehalt	0,2	3,00
Traubensaft weiß / rot 100 % Fruchtgehalt	0,2	3,00
Johannisbeernektar 28 % Fruchtgehalt	0,2	3,00
Sauerkirsch-/ Trauben-/ Johannisbeerschorle	0,5	5,50
VIO Schorle als Apfel / Johannisbeere / Rhabarber (Saisonartikel)	0,3	3,50

Gerolsteiner Mineralwasser

	Sprudel / Medium / Naturelle ungekühlt	
	0,25l 2,60 / 0,5l 4,80 / 0,75l 6,60	
San Pellegrino	0,75 l	6,90



<u>Kalte Schnäpse „eisgekühlt“</u>	% Vol. A.	Glas in 2 cl
<i>Malteserkreuz Aquavit 2</i>	40	2,50
<i>Aalborg Jubiläums Aquavit 2</i>	40	3,00
<i>Linie Aquavit 2</i>	41,5	3,00
<i>Ouzo 12</i>	38	2,80
<i>Absolut Vodka A(Winterweizen)</i>	40	2,80
<i>Grey Goose Vodka</i>	40	4,50
<u>Cognacs & Weinbrände</u>		
<i>Asbach Uralt</i>	38	2,50
<i>Veterano 2</i>	36	3,50
<i>Hennessy - fine -</i>	40	4,50
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	40	5,00
<i>Metaxa 2 7 Sterne</i>	40	5,00
<u>Magenbitter & Kräuterschnäpse</u>		
<i>Batrazem Reiner Korn auf Kräutern aus der Eifel</i>	35	2,00
<i>Moselfeuer</i>	32	2,00
<i>Eifelfeuer</i>	40	2,00
<i>Uderberg</i>	44	2,00
<i>Jägermeister 2 G,L</i>	35	2,00
<i>Ramazotti</i>	30	3,00
<i>Averna</i>	32	3,00
<i>Gammel Dansk</i>	38	2,80
<i>Fernet-Branca / Branca Menta</i>	39/28	2,80
<u>Obstgeiste & Obstwässer</u>		
<i>Williams Christ</i>	40	3,50
<i>Kirschwasser</i>	42	3,50
<i>Zwetschgenwasser</i>	42	3,50
<i>Mirabellenbrand</i>	42	3,50
<i>Himbeergeist</i>	45	3,50
<i>Nelches Birnenbrand oder Alte Williams-Christ-Birne</i>	40	4,00
<i>Feiner Schlehengeist oder Brand</i>	40	4,80
<u>Whiskys & Whiskeys</u>		
<i>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey</i>	40	3,50
<i>Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey</i>	40	3,50
<i>Tullamore Dew Irish Whiskey</i>	40	3,50
<i>Johnny Walker Red Label Old Scotch Whisky</i>	40	3,50
<i>Johnny Walker Black Label 12 Jahre</i>	40	5,00
<i>Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky</i>	40	5,00
<i>Dimple Golden Selection Blended Scotch Whisky</i>	40	5,00
<i>Royal Lochnagar Single Malt Scotch 12 Jahre</i>	40	5,00



<u>Spirituosen</u>	% Vol. A.	Glas in 2 cl	
Moormann Rot	20	1,80	
Doppelkorn	38	1,80	
Doppelwacholder	38	1,80	
Aufgesetzter	32	1,80	
Wein – Hefe	42	2,20	
Wein – Trester	40	2,20	
Obstler	40	2,20	
Tequila Sierra Silver <small>Zitrone-Saft / Gold 2, Orange-Zimt</small>	38	2,80	
 <u>Gin</u>			
Gordon´s London	37,5	2,80	
Bombay Sapphire London	40	3,50	
Monkey 47 Schwarzwald	47	4,00	
Eifel Gin	44	4,00	
 <u>Grappa</u>			
Grappa Berta Elisi	43	4,50	
Grappa Nonino Chardonnay Barrique	41	4,50	
 <u>Liköre</u>			
Verpoorten Eierlikör _C	20	2,50	
Roter Weinbergspfirsich	18	2,50	
Baileys _{2,11, 9,}	17	2,80	
Molinari Sambuca ₂	40	2,80	
Amaretto Saronna	28	2,80	
Cointreau	40	2,50	
Calvados Papidoux	40	3,50	
Alter Haselnuss	40	3,50	
Alte Williams-Christ-Birne	40	3,50	
 <u>Viez aus Esch</u>		Porz	
Viez _L	6,5	0,2 l	1,80
Oder gespritzt mit Wasser, Cola _{2,3,11} oder Fanta _{2,3}		0,4 l	3,50
 <u>Weinschorle_L</u>		Glas/Karaffe	
lieblich / halbtrocken / trocken – Moselriesling Qualitätswein		0,2 l	4,00
Gärtnerinnenschorle halb Wasser - halb Wein		0,5 l	6,00
 <u>Sekt_L</u>		Flasche	
Moselrieslingsekt b. A.			
trocken 12 % Vol. A. oder brut 13 % Vol. A.		0,75 l	27,50



Kaffeespezialitäten frisch aus der Bohne gemahlen

Mövenpick Kaffee ¹¹	Tasse	2,40
	Pott	2,90
	Kännchen	4,60
IDEË Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,40
	Pott	2,90
	Kännchen	4,60
Darboven Alfredo Espresso Tipo Bar ¹¹	Tasse	2,20
Doppelter Espresso ¹¹	Tasse	3,80
Café creme ¹¹ Mövenpick Bio Fairtrade Corazón	Tasse	2,40
Cappuccino ¹¹ mit aufgeschäumter Milch ^g	Tasse	2,80
Latte Macchiato ¹¹		3,20
Latte Macchiato ¹¹ mit Sirup: Vanille, Caramel		3,40
Milchkaffee ¹¹	große Tasse	4,20
Trinkschokolade ^g	Pott	3,20
Trinkschokolade ^g mit Sahne ^g	Pott	3,80
<u>Eilles Tea Diamonds</u>		
Schwarzer – Darjeeling Royal ¹¹ , Earl Grey ¹¹ , Kamille, Sommerbeere, Rooibos Vanilla, Rooibos Winterpunsch Pfefferminze, Kräutergarten, Grüntee Asia Bio - Fair Trade		2,90
<u>Eilles Teebeutel</u>		
Fenchel-Anis-Kümmel		2,80
<u>Heiße Getränke</u>		
Glühviez ^L 6,5% Vol.A.		3,00
Grog mit 4 cl Pott Rum 40% Vol.A.		3,90
Glühwein ^L vom Weißwein		4,50
Ingwer mit Honig, gemahlenem schwarzen Pfeffer und Spritzer Zitrone (Saisonartikel)		4,50
Schwarzer Tee ¹¹ mit 2 cl Pott Rum 40% Vol.A.		4,50
<u>Russische Schokolade</u>		
Rum 40% Vol.A., aufgefüllt mit heißer Schokolade ^g , Sahnehaube ^g		5,90
<u>Irish Coffee</u> ¹¹		
Irish Whiskey 40% Vol.A., aufgefüllt mit starkem Kaffee ¹¹ , Sahnehaube ^g		6,60



Mosel - Schoppenweine

2022er Riesling <small>⊥</small> Qualitätswein	0,2 l	4,50
lieblich 9% Vol.%, feinherb 11% Vol.%, trocken 12% Vol.%	0,5 l	10,50
1 l Flasche 19,50 aus dem Weingut J. Lütticken		

Mosel – Weißweine

2022er Riesling <small>⊥</small>	7,5% Vol.%	0,2 l	5,50
Kabinett fruchtsüß		0,5 l	13,50
2022er Riesling <small>⊥</small>	10% Vol.%	0,2 l	5,50
Kabinett feinherb		0,5 l	13,50
2022er Riesling <small>⊥</small>	10,5% Vol.%	0,2 l	5,50
Kabinett trocken		0,5 l	13,50
0,75 l Flasche 19,50 aus dem Weingut J. Lütticken			

2023er Weißburgunder <small>⊥</small> Qualitätswein feinherb	12% Vol.%	0,2 l	5,50
		0,5 l	13,50
2023er Weißburgunder <small>⊥</small> Qualitätswein trocken	13% Vol.%	0,2 l	5,50
		0,5 l	13,50
2023er Spätburgunder Blanc de Noir <small>⊥</small> trocken	12,5% Vol.%	0,2 l	5,50
		0,5 l	13,50
0,75 l Flasche 19,50 aus dem Weingut Losen - Bockstanz			

2023er Grauburgunder <small>⊥</small> Qualitätswein trocken	13% Vol.%	0,2 l	5,50
		0,5 l	13,50
0,75 l Flasche 19,50 aus dem Weingut Losen - Bockstanz			

2023er Wittlicher Portnersberg
Riesling Spätlese fruchtsüß 8,5% Vol.%.
0,75 l Flasche 24,50
Weingut Losen - Bockstanz

2018er Wittlicher Portnersberg
Riesling Auslese fruchtsüß 10,5% Vol.%.
0,75 l Flasche 28,50
Weingut J. Lütticken

Jahrgangsänderungen und % Vol.% vorbehalten



Mosel - Roseweine

2023er Rosé _L	11,5% Vol. A.		
Qualitätswein feinherb		0,2 l	5,50
Weingut Losen - Bockstanz		0,5 l	13,50
0,75 l Flasche 19,50			

2023er Spätburgunder Rosé _L	12,5% Vol. A.		
Qualitätswein trocken		0,2 l	5,50
Weingut Losen - Bockstanz		0,5 l	13,50
0,75 l Flasche 19,50			

Rotweine

2022er Dornfelder _L	11,5% Vol. A.		
Qualitätswein feinherb		0,2 l	6,00
Weingut Mertes		0,5 l	14,60
0,75 l Flasche 19,50			

2022er Blauer Spätburgunder _L	13% Vol. A.		
Qualitätswein trocken		0,2 l	6,00
Weingut Losen - Bockstanz		0,5 l	14,60
0,75 l Flasche 19,50			

2021er Regent _L	12,5% Vol. A.		
Qualitätswein trocken		0,2 l	6,00
Weingut J. Lütticken		0,5 l	14,60
0,75 l Flasche 19,50			

2021er Merlot _L im Barrique gereift	14,5% Vol. A.		
Qualitätswein trocken		0,2 l	6,80
Weingut Losen - Bockstanz		0,5 l	16,60
0,75 l Flasche 24,50			

Frankreich

2021er Bordeaux _{L 9} trocken	12,5% Vol. A.		
Appellation Bordeaux Contrôlée		0,2 l	6,80
		0,5 l	16,60
0,75 l Flasche 24,50			

2015er Merlot _L trocken	13,5% Vol. A.		
Vin de France - Rhôneetal		0,2 l	5,50
		0,5 l	13,50
1 l Flasche 25,50			

Jahrgangsänderungen und % Vol. A. vorbehalten

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Longdrinks - Mix getränke

Asbach Cola "Hütchen"

2 cl Asbach 38 % Vol. A., mit Coca-Cola ^{2,3,11}
4,00

Bacardi Cola

mit 2 cl Bacardi weiß 37,5 % Vol. A.
mit Coca-Cola ^{2,3,11}
4,50

Auf Wunsch mit 4 cl Bacardi 7,00

Whisky Cola

mit 2 cl Jack Daniels oder Jim Beam 40 % Vol. A.
mit Coca Cola ^{2,3,11}
5,50

Auf Wunsch mit 4 cl Whiskey 8,50

Vodka Lemon / Orange

mit 2 cl Absolut Vodka 40 % Vol. A.
mit Bitter Lemon ^{3,10} oder Orangensaft
6,00

Auf Wunsch mit 4 cl Vodka 9,00



*Für unsere Pilger
halten wir gerne unseren
Pilgerstempel des Eifel - Caminos
bereit.*



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff*
- Nr. 2 mit Farbstoff*
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel*
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin*
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat*
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam*
- Nr. 8 mit Phosphat*
- Nr. 9 geschwefelt*
- Nr. 10 chininhaltig*
- Nr. 11 coffeinhaltig*
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker*
- Nr. 13 geschwärzt*
- Nr. 14 gewachst*
- Nr. 15 gentechnisch verändert*

Die folgenden Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

Allergene:

- A) Glutenhaltig*
- B) Krebstiere*
- C) Eier und Eierzeugnisse*
- D) Fisch und Fischerzeugnisse*
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- F) Soja und Sojaerzeugnisse*
- G) Milch und Milcherzeugnisse*
- H) Schalenobst (Nüsse)*
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- J) Senf und Senferzeugnisse*
- K) Sesamsamen*
- L) Schwefeldioxid und Sulfide*
- M) Lupinen*
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)*
- *) Alkohol*

*Haben Sie eine Allergie oder Fragen zu Zusatzstoffen?
Sprechen Sie unser Servicepersonal oder unseren Allergenbeauftragten an.*

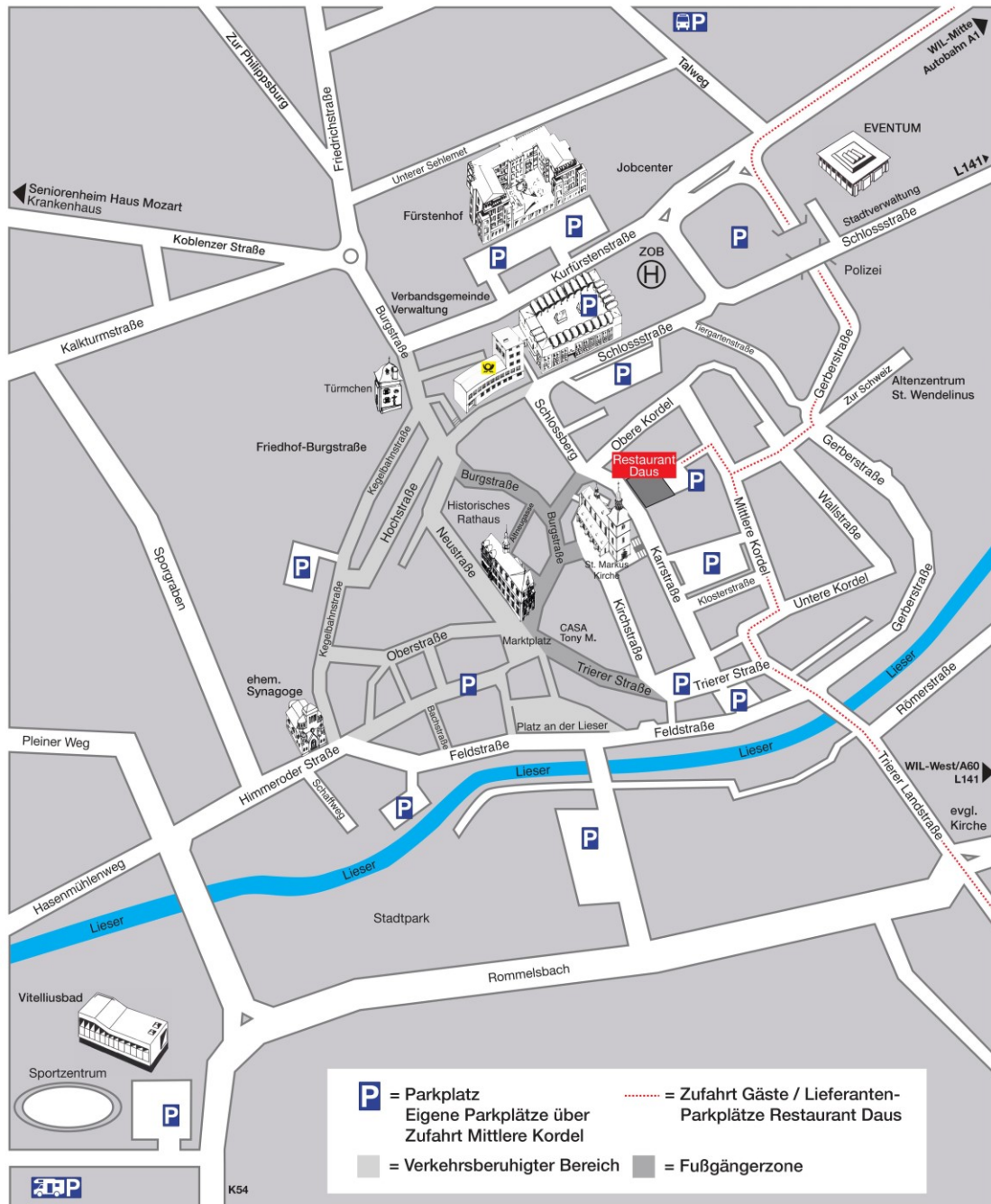
Wir haben die Allergene und Zusatzstoffe durch Fußnoten kenntlich gemacht.

Ihre Familie Daus und Mitarbeiter

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Gästeparkplatz Zufahrt: Mittlere Kordel 7-7a - Toreinfahrt 24 kostenlose Parkplätze im Hofraum



Besuchen Sie unsere Homepage:
www.restaurant-daus.de
unter Kalender finden Sie unsere Aktionen durch das Jahr

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung