

*Willkommen*



**& Catering im FuldaTaler Forum**

Alte Hauptstraße 24, D- 34246 Obervellmar, Fon: 0561/ 970 406 19/ E- mail [Info@dazumal-vellmar.de](mailto:Info@dazumal-vellmar.de)

---

## **Unsere Speisekarte**

\*\*\*

### **Amuse Gueule kalte und warme Vorspeisen**

Feines Knoblauchsüppchen mit Champignons & Spinat 4,20€  
Tomatencremesuppe mit Oreganum und Schmandhaube 4,20€  
Hessische Kartoffelsuppe mit Majoran und magerem Speck 4,90€/ als Eintopf 8,50.-€  
Hausgemachte Consommé mit Einlage 4,00€

\*\*\*

### **Fromage - Antipasti**

Bruschetta belegt mit Tomate-Mozzarella 6,50€  
Schafskäse gebacken, auf frischen Gartensalaten, Baguette 8,90€  
Antipasti Misto mit Baguette 12,50€

\*\*\*

### **Pasta und Vegetarisches**

Gebratene Champignons überbacken mit Knoblauchschand und Mozzarella 9,90€  
Gnocchi auf Blattspinat, mit Tomaten-Salsa und gehobelten Parmesan gratiniert 12,90€  
Pasta Spaghetti `a la Arabiata` mit Rucola und gehobeltem Parmesan 11,90€  
Pasta Spaghetti mit gegrillten Roastbeefscheiben und Tomatenpesto 13,90€  
Kartoffel-Auberginen-Gratin mit Zucchini und Tomatensalsa, gratiniert mit Mozzarella und frisch gehobelten Parmesan und 13,90€

\*\*\*



**& Catering im FuldaTaler Forum**

Alte Hauptstraße 24, D- 34246 Obervellmar, Fon: 0561/ 970 406 19/ E- mail [Info@dazumal-vellmar.de](mailto:Info@dazumal-vellmar.de)

---

### **Salate und leckerer Kleinkram**

Gemischter Salat (vom kasseler Wochenmarkt)  
klein/ groß 4,50€/ 5,90€

Gegrillte Putenbrust- oder Lachsstreifen auf frischen Salaten vom kasseler Wochenmarkt,  
garniert mit exotischen Früchten und Baguette  
11,90€/ 12,90€

Feine gegrillte Rinderfiletstreifen auf Wildkräutersalaten, Knoblauchbrot und Aioli  
15,90€

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, frisch gehobeltem Parmesankäse und Crema Balsamico,  
Baquette  
5,50€

Assiette des Olives, grün & schwarz  
3,50€

Portion getrocknete Tomaten in Olivenöl  
3,50€

Croutons (Baguette), pur oder mit Knoblauch, geröstet,  
4 Scheiben 3,00€

Portion Kräuterschmand  
3,20€

Portion Schafskäse Natur , mariniert mit Ktäutern und Olivenöl  
4,50€

\*\*\*

*Willkommen*



**& Catering im FuldaTaler Forum**

Alte Hauptstraße 24, D- 34246 Obervellmar, Fon: 0561/ 970 406 19/ E- mail [Info@dazumal-vellmar.de](mailto:Info@dazumal-vellmar.de)

---

## Unsere Hauptgänge

Schwälmer Schnitzel mit Grillkartoffeln, überzogen mit Kräuterschmand und Grillspeck, kleiner bunter Salatteller  
11,90€

Schnitzel `Amberré` überbacken mit Obstspalten, Preiselbeeren und Camembert, dazu reichen wir Pommes frites und einen Gartensalat  
12,90€

**Jeden Mittwoch ist unser Schnitzeltag, jedes Schnitzel nur 8,90€**

Schweinefiletspieß vom Grill, gespickt mit Auberginen, Zucchini und Paprika. Überzogen mit frischem Knoblauch und Kräuterjus, dazu servieren wir Röstitaler  
16,50€

`Lendchenpfanne`  
zarte Steaks vom Schweinefilet, mit einer Madagaskar-Pfefferrahmsauce und Mozzarella überbacken, dazu reichen wir Röstitaler und einen Gartensalat  
16,90€

**Fisch**  
Zanderfilet mit rotem Pfeffer in Zitronen- Kräuterbutter gebraten, dazu reichen wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und einen Gartensalat  
19,50€

\*\*\*

## Unsere Steakkarte

**Spieß vom Angusrind** an Chillisauce, Baguette, Salatbeilage 15,90€

**Grillteller `BBQ`**, mit verschiedenen Sorten Steaks und Grillspeck, mit Thymiankartoffeln, verschiedenen Dips und einem kleinen Salat 17,80€

**Roastbeef vom argentinischen Angus 250 gr.** `amerikanische Art` auf Speckbohnen angerichtet mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstkartoffeln 24,90€

**Roastbeef `Surf and Turf` 300 gr.**  
vom argentinischem Angusrind, mit gegrillter Black Tiger Garnele, Kräuterbutter, Grilltomate und Rosmarinkartoffeln, kleiner Salatteller 28,90€

**Zartes Kalbsrückensteak `Strindberg` 300 gr.**  
unter einer Zwiebel- Dijonsenfkruste mit Butterböhnchen und Thymiankartoffeln  
27,50€

\*\*\*

*Willkommen*



**& Catering im FuldaTaler Forum**

Alte Hauptstraße 24, D- 34246 Obervellmar, Fon: 0561/ 970 406 19/ E- mail [Info@dazumal-vellmar.de](mailto:Info@dazumal-vellmar.de)

---

### **Unsere Steakkarte**

#### **Gut gereifte Dry Aged Edel-Beef Sorten vom feinsten**

vom Limosin, Charolais oder Irish Tomahawk Ox  
Angebotsabhängig

#### **Rib Eye Steak vom Irischen Weidebullen ca. 300gr. 28,90€**

mit Süßkartoffelspalten, Kräuterbutter, Grilltomate und Salat vom kasseler Wochenmarkt

#### **Rinderfiletsteak `Rosa` gebraten ca. 250gr. 34,90€**

#### **Rinderfilet `Surf & Turf` mit Aioli 36,90€**

mit Magerspeck ummantelt und

serviert mit Grilltomate, hausgemachter Kräuterbutter,

Kartoffel- Wedges und einen Salat vom kasseler Wochenmarkt

#### **Tomahawk ca. 800gr. 38,90€/ für zwei Personen 53,50€**

Grilltomate, hausgemachter Kräuterbutter,

Süßkartoffel mit Kräuterschmand und einen Salat vom kasseler Wochenmarkt

#### **T- Bone Steak ca. 800gr. 44,50€/ für zwei Personen 59,50€**

Grilltomate, Kräuterbutter,

Kartoffel- Wedges und einen Salat vom kasseler Wochenmarkt

**Alle Steaks werden am/ vom Knochen wie gewachsen geschnitten, mit rotem Pfeffer und Fleur de Sel gegrillt und mit verschiedenen Dips und Cremes serviert.**

### **Extra Beilagen**

Süßkartoffel mit Kräuterschmand 4,50€

Kartoffel Wedges 3,00€

Rosmarinkartoffeln 3,00€

Bratkartoffeln 3,50€

Pommes frites 3,00€

Baguette 2,50€

\*\*\*

**Wir veranstalten jeden Freitag unseren Steakabend!**

*Willkommen*



**& Catering im FuldaTaler Forum**

Alte Hauptstraße 24, D- 34246 Obervellmar, Fon: 0561/ 970 406 19/ E- mail [Info@dazumal-vellmar.de](mailto:Info@dazumal-vellmar.de)

---

### **Für die Kinder**

**Chicken Nuggets oder kleines Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse oder Salat**

**5,90€**

**\*\*\***

### **Unsere Desserts**

Hausgemachte Waldbeerengrütze  
mit Vanillesauce und Eis 4,00€

Hausgemachtes geestes Panacotta mit Früchten der Saison 5,90€

Crepé gefüllt mit Vanilleeis und Waldbeeren 5,50€

Warmer saftiger Schokoladenkuchen  
auf Vanillesauce angerichtet 5,00€

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf 7,90€

**\*\*\***

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. Wir akzeptieren nur EC- Kreditkarten.

\*\*\*\*\*

Ihr Dirk Marx und Mitarbeiter

# Unsere Getrankkarte & Weinliste

## Café- Spezialitäten



Kaffee; Tasse/ Kännchen 1,80€/ 3,50€  
Espresso/ doppelt 1,80€/ 3,10€  
Heiße Schokolade 2,60€  
Cappuccino 2,50€  
Milchkaffee, Latte Macchiato 2,70€

## Tee- Spezialitäten

**Tee Gschwendner**

Tee; Tasse/ Kännchen 1,80€/ 3,50€  
Lemon-Vanilla, Reubusch (Cream Caramel), Earl Grey, Minze, Marani (grüner Tee)

## Alkoholfreie Getränke & Säfte

Selters la Culinaria 0,2l 2,30€  
Selters la Culinaria 0,7l 5,50€  
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,3l 2,50€  
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2l 2,60€  
Orangen, Apfelsaft, Kirsch, Bananensaft 0,2l 2,60€  
Kiba 0,4l 3,90€  
Apfelschorle 0,3l 2,50€

1.) Chininhaltig, 2.) Farbstoff, 6.) Geschmacksverstärker, 7.) Koffeinhaltig, 8.) Konservierungsstoffe  
\*\*\*

## Bier- Spezialitäten vom Fa und aus der Flasche

### Früh Kölsch vom Fass

Original aus der Früh Kölsch Brauerei, Köln a.R.  
0,2l 2,00€/ 03l 2,60€

### Krusovice, Tchechien, mild

Hell/ dunkel 0,3l 2,60€ 0,4l 3,40€ 0,5l 3,90€

### Pils vom Fass

0,3l 2,50/ 0,4l 3,30€/ 0,5l 3,80€

### Schofferhofer Hefeweizen 0,5l 3,90€

hell/ dunkel, Kristall, Alkoholfrei

### Claustahler alkohol frei 0,33l 2,60€

Vitamalz 0,33l. 2,60€

\*\*\*

## **Aperitif & Digestives**

- Sprizz Aperitivo 0,2l 4,50€
- ‘Parini` on Crash Ice, Cinzano Bianco mit Rosmarinzweig 0,2l 4,80€
- Sherry dry, Cream oder Medium 4cl 2,60€
- Ramazotti 17% vol. 4cl 4,30€
- Campari 25% vol. 4cl. 4,00€
- Campari Orange 0,2l 5,60€
- Fernet Branca o. Menta 42% vol. 2cl. 2,90€
- Averna 17% vol. 2cl. 2,90€
- Martini Bianco, Rosso, extra dry 15% vol. 5cl. 3,60€
- Sambuca Casoni 40% vol. 2cl. 2,70€
- Calvados Papidoux fine 2cl. 2,90€

\*\*\*

## **Grappe**

- Haus Grappa 2cl. 3,00€
- Chianti 40% vol. sehr mild 2cl. 3,50€
- Pinot Grigio 42% vol. 2cl. 4,80€
- Verdicchio 43% vol. 2cl. 4,80€
- Rhoner aus Tirol 43% vol. kräftig 2cl. 4,50€
- Pilcher Lion Treber 40% vol. 2cl. 4,80€



- POLI DI MOSCATO 40% Alkohol 4,80€ 2cl.
- POLI BASSANO DEL GRAPPA 40% Alkohol 4,80€ 2cl.
- POLI DI PINOT 40% Alkohol 4,80€ 2cl.
- POLI DI SARPA 40% Alkohol 4,80€ 2cl.
- GRAPPA PO DI POLI PINOT 40% Alkohol 4,80€ 2cl.
- POLI DI SARPA BARRIQUE 40% Alkohol 5,50€ 2cl.
- POLI BARRIQUE 1995er 55% Alkohol 6,00€ 2cl.

\*\*\*

## **Obstbrände**

- Obstler, Kirschwasser, Framboise, Williamsbirne, Mirabelle 2cl. 3,00€

## **Cognac & Whiskey**

- Jim Beam Bourbon Whiskey 2cl. 3,90€
- Jack Daniels Whiskey 2cl. 4,50€
- Captain Morgan, Rum 2cl. 4,50€
- Hennessy VS Cognac 2cl. 6,50€
- Remy Martin VSOP Cognac 2cl. 6,50€
- Longdrinkaufschlag 0,2l 1,80€

\*\*\*

## **Liköre & Spirituosen**

- Southern Comfort 40%vol. 2cl. 4,50€
- Whiskey Sahne 2cl. 2,80€
- Aquavit 2cl. 2,60€
- Linie 2cl. 2,80€
- Bacardi dry 2cl. 3,50€
- Asbach Uralt 2cl. 3,50€
- Longdrinkaufschlag 0,2l 1,80€

# Weinliste

## Weis & Rotweine aus Deutschland

Rießling, trocken/ halbtrocken, 11% vol., Qualitätswein

0,1l 2,70€

0,2l 5,20€

Fl. 0,75l 19,50€/ 1liter 24,90€ Größe, je nach Verfügbarkeit

Trollinger, Württemberg, trocken

0,1l 2,90

0,2l 5,50€

Fl. 0,75l 19,90€/ 1liter 26,00€ Größe, je nach Verfügbarkeit

Pfälzer Dornfelder, Vollmundig, trocken, halbtrocken oder lieblich

0,1l 2,60€

0,2l 5,00€

0,75Fl. 18,50€

\*\*\*

## Weiswein aus Italien

Hauswein Vino Bianco & Rosso von Valmarone 11% vol.

0,1l 2,50€

0,2l 4,90€

Fl. 0,75 17,90€

Weinschorle 0,2l 3,00€

2015er Pinot Grigio Doc Classico, Indicazione Geografica Veneto Tipica  
von Valmarone, Frischer leichter Limonen Flavour, 11,5% vol.

0,1l 2,90€

0,2l 5,50€

0,75Fl. 19,50€

2015er Lugana Doc, Bardolino- dell Garda von Delibori

Sanft perlend, fruchtig trocken 12 % vol.

0,1l 3,50€

0,2l 5,50€

0,75Fl. 24,50€

2015er Brezza von Lungarotti, dell Garda 12% vol.

0,1l 3,50€

0,2l 6,60€

0,75 24,50€

Prosecco Frizzante 11% vol.

0,1l 3,00€

0,75Fl. 21,50€

\*\*\*



## Rotwein Italien

2015er Bardolino dell Garda Classico Superiore DOC 11,5% vol.  
fruchtig mild, trockene Note

0,1l 2,90€

0,2l 5,50€

0,75l 19,50€

2015er Nero D'Avola, Terre Siciliane, Tipica, trocken

0,1l 2,90€

0,2l 5,60€

1,5l Flasche 40,50€

2015er Valpolicella von Valmarone, trocken

0,1l 2,90€

0,2l 5,60€

1,5l Flasche 40,50€

2015er Chianti von Predella Indicazione Pisa, Toskana 12,5% vol.

0,1l 3,00€

0,2l 5,80€

0,75l 21,00€

2015er Montepulciano D'Abruzzo, DOC Riserva 12% vol.

volle Beerenfrucht samtig trocken

0,1l 3,00€

0,2l 5,80€

0,75l 21,00€

### Rosé aus Italien

Chiaretto Doc Classico von Zenato, Bardolinotraube 12% vol.

Sanfter Rosé mit Johannisbeeren & Himbeer Aromen

0,1l 2,90€

0,2l 5,50€

0,75l 19,50€

### Spanien

2015er Rioja, 12,5% vol.

Aromen von Waldbeeren

0,1l 3,00€

0,2l 5,80€

0,75l 21,00€

\*\*\*

### Hinweis

Sollte ein Winzer oder Jahrgang nicht verfügbar sein, so folgt ein in Qualität und Quantität vergleichbarer Wein!