

Willkommen



& Catering im FuldaTaler Forum

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

Unsere Speisekarte

Amuse Gueule kalte und warme Vorspeisen

Feines Knoblauchsüppchen mit Champignons & Spinat 4,90€

Tomatencremesuppe mit Oreganum und Schmandhaube 4,90€

Hessische Kartoffelsuppe mit Majoran und magerem Speck 5,20€/ als Eintopf 8,50.-€

Hausgemachte Consommé mit Einlage 4,80€

Fromage - Antipasti

Bruschetta belegt mit Tomate-Mozzarella 6,80€

Schafskäse gebacken, auf frischen Gartensalaten, Baguette 9,50€

Pasta und Vegetarisches

Gebratene Champignons überbacken mit Knoblauchschand und Mozzarella 9,90€

Gnocchi auf Blattspinat, mit Tomaten-Salsa und gehobelten Parmesan gratiniert 14,50€

Pasta Spaghetti `a la Arabiata` mit Rucola und gehobeltem Parmesan 11,90€

Pasta Spaghetti mit gegrillten Roastbeefscheiben und Tomatenpesto 13,90€

Willkommen



& Catering im FuldaTaler Forum

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

Salate und leckerer Kleinkram

Gemischter Salat (vom kasseler Wochenmarkt)

klein/ groß 4,90€/ 6,90€

Gegrillte Putenbrust- oder Lachsstreifen auf frischen Salaten vom kasseler Wochenmarkt,
garniert mit exotischen Früchten und Baguette

13,50€/ 14,90€

Feine gegrillte Rinderfiletstreifen auf Wildkräutersalaten, Knoblauchbrot und Aioli

15,90€

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, frisch gehobeltem Parmesankäse und Crema Balsamico,
Baquette

7,50€

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 Kräutern 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

Unsere Hauptgänge

Schwälmer Schnitzel mit Grillkartoffeln, überzogen mit Kräuterschmand und Grillspeck, kleiner bunter Salatteller
13,90€

Schnitzel `Amberré` überbacken mit Obstspalten, Preiselbeeren und Camembert, dazu reichen wir Pommes frites und einen Gartensalat
13,90€

Jeden Mittwoch (außer an Feiertagen) 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
17,50€

Wild
Zarter Hirschkalbsgoulasch in Wacholder- Ginsauce, Williams- Christbirne mit Preiselbeeren gefüllt, hausgemachten Butterspätzle und Apfel- Zimtrötkohl
17,50€

Knusprige Gänse frisch aus der Ofenröhre

2 Gang- Menü

Klare Consommé mit Einlage
Knusprige Gänsekeule oder Brust dazu reichen wir Rot/Grünkohl, hausgemachte Klöße, Dörrobstsoße und einem Feldsalat in Kräuterschmand
28,90

3 Gang- Menü

Klare Consommé mit Einlage
¼ Gans aus der Ofenröhre, mit Heideäpfeln, Zwiebeln und Majoran gefüllt, dazu reichen wir Rot/Grünkohl, hausgemachte Klöße, Dörrobstsoße und einen Feldsalat in Kräuterschmand
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce und Eis
(Ab 4. Personen auf Vorbestellung)
32,90€

Fisch

Zanderfilet mit rotem Pfeffer in Zitronen- Kräuterbutter gebraten, dazu reichen wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und einen Gartensalat

21,50€



& Catering im FuldaTaler Forum

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

Unsere Steakkarte

Spieß vom Angusrind an Chillisauce, Baguette, Salatbeilage 16,90€

Grillteller `BBQ`, mit verschiedenen Sorten Steaks und Grillspeck, mit Thymiankartoffeln, verschiedenen Dips und einem kleinen Salat 17,90€

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€

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.
mit Süßkartoffelspalten, Kräuterbutter, Grilltomate und Salat vom kasseler Wochenmarkt
28,90€

Rinderfilet `Surf & Turf` mit Aioli
mit Magerspeck ummantelt und
serviert mit Grilltomate, hausgemachter Kräuterbutter,
Kartoffel- Wedges und einen Salat vom kasseler Wochenmarkt
36,90€

Tomahawk ca. 800gr.
Grilltomate, hausgemachter Kräuterbutter,
Süßkartoffel mit Kräuterschmand und einen Salat vom kasseler Wochenmarkt
38,90€

T- Bone Steak ca. 800gr.
Grilltomate, Kräuterbutter,
Kartoffel- Wedges und einen Salat vom kasseler Wochenmarkt
44,50€

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

Süßkartoffelschiff mit Kräuterschmand 4,90€

Kartoffel Wedges 3,50€

Rosmarinkartoffeln 3,50€

Bratkartoffeln 3,50€

Pommes frites 3,00€

Baguette 2,80€

Wir veranstalten jeden Freitag unseren Steakabend!



& Catering im FuldaTaler Forum

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

Für die Kinder

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

7,50€

Unsere Desserts

Hausgemachte Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce und Eis 4,00€

Hausgemachtes geeistes Panacotta mit Früchten der Saison 6,00€

Crepé gefüllt mit Vanilleeis und Waldbeeren 6,50€

Warmer saftiger Schokoladenkuchen
auf Vanillesauce angerichtet 6,50€

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

Ihr Dirk Marx und Mitarbeiter

Unsere Getrankkarte & Weinliste

Café- Spezialitäten



Kaffee; Tasse/ Kännchen 1,90€/ 3,50€
Espresso/ doppelt 1,90€/ 3,10€
Heiße Schokolade 2,60€
Cappuccino 2,60€
Milchkaffee, Latté Macchiato 2,80€

Tee- Spezialitäten

Tee Gschwendner

Tee; Tasse/ Kännchen 1,90€/ 3,50€
Lemon-Vanilla, Reubusch (Cream Caramel), Earl Grey, Minze, Marani (grüner Tee)

Alkoholfreie Getränke & Säfte

Selters la Culinaria 0,2l 2,40€
Selters la Culinaria 0,7l 5,90€
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 2,20€/ 03l 3,00€

Krusovicé, Tchechien, mild

Hell/ dunkel 0,3l 2,90€ 0,4l 3,70€ 0,5l 4,30€

Pils vom Fass

0,3l 2,80/ 0,4l 3,60€/ 0,5l 4,20€

Schofferhofer Hefeweizen 0,5l 4,20€

hell/ dunkel, Kristall, Alkoholfrei

Claustahler alkohol frei 0,33l 2,80€

Vitamalz 0,33l. 2,60€

Aperitif & Digestives

- Sprizz Aperitivo 0,2l 5,20€
- ‘Parini’ on Crash Ice, Cinzano Bianco mit Rosmarinzweig 0,2l 5,40€
- Sherry dry, Cream oder Medium 4cl 2,80€
- Ramazotti 17% vol. 4cl 4,50€
- Campari 25% vol. 4cl. 4,50€
- 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. 3,80€
- Sambuca Casoni 40% vol. 2cl. 2,90€
- Calvados Papidoux fine 2cl. 2,90€

Grappe

- Haus Grappa 2cl. 3,50€
- 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. 5,00€
- Jack Daniels Whiskey 2cl. 5,50€
- Captain Morgan, Rum 2cl. 5,50€
- 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. 5,50€
- 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 2,90€

0,2l 5,70€

Fl. 0,75l 21,50€/ 1liter 24,90€ Größe, je nach Verfügbarkeit

Trollinger, Württemberg, trocken

0,1l 3,10€

0,2l 5,80€

Fl. 0,75l 21,80€/ 1liter 26,00€ Größe, je nach Verfügbarkeit

Pfälzer Dornfelder, Vollmundig, trocken, halbtrocken oder lieblich

0,1l 2,80€

0,2l 5,60€

0,75Fl. 21,50€

Weiswein aus Italien

Hauswein Vino Bianco & Rosso von Valmarone 11% vol.

0,1l 2,90€

0,2l 5,40€

Fl. 0,75 19,90€

Weinschorle 0,2l 3,60€

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

0,1l 3,10€

0,2l 5,80€

0,75Fl. 21,80€

2015er Lugana Doc, Bardolino- dell Garda von Delibori

Sanft perlend, fruchtig trocken 12 % vol.

0,1l 3,90€

0,2l 6,80€

0,75Fl. 28,50€

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

0,1l 3,90€

0,2l 6,80€

0,75 28,50€

Prosecco Frizzante 11% vol.

0,1l 3,20€

0,75Fl. 22,50€

Rotwein Italien

2015er Bardolino dell Garda Classico Superiore DOC 11,5% vol.

fruchtig mild, trockene Note

0,1l 3,10€

0,2l 6,10€

0,75l 21,50€

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

0,1l 3,30€

0,2l 6,50€

0,7l 24,50€ / 1,5l Flasche 40,50€

2015er Valpolicella von Valmarone, trocken

0,1l 3,30€

0,2l 6,50€

0,7l / 24,50€ / 1,5l Flasche 40,50€

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

0,1l 3,10€

0,2l 6,00€

0,75l 21,00€

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

volle Beerenfrucht samtig trocken

0,1l 3,20€

0,2l 6,10€

0,75l 21,50€

Rosé aus Italien

Chiarretto Doc Classico von Zenato, Bardolinotraube 12% vol.

Sanfter Rosé mit Johannisbeeren & Himbeer Aromen

0,1l 3,10€

0,2l 6,00€

0,75l 21,00€

Spanien

2015er Rioja, 12,5% vol.

Aromen von Waldbeeren

0,1l 3,20€

0,2l 6,10€

0,75l 21,50€

Hinweis

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