

Linda Schirmacher

*“läten un drinken hölt Liew und Seel bineene.”
„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“*

HERZLICH WILLKOMMEN IM CONSTANTIN'S

*Unsere Gastronomie ist ein gemütlicher
Treffpunkt für westfälische Gastlichkeit, ehrliche
Küche und moderne Landhausatmosphäre.
Regionale Klassiker, neu interpretierte Gerichte
und kleine Köstlichkeiten zum gemeinsamen
Entdecken treffen bei uns auf ausgewählte
Weine und eine kreative Cocktailkarte.*

*Im Mittelpunkt stehen entspannter Genuss,
persönliche Begegnungen und schöne Stunden
am Kamin – unkompliziert, herzlich und typisch
westfälisch.*

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag von 12:00 bis 17:00 Uhr
Kleine herzhafte und süße Snacks

Montag bis Donnerstag von 18:00 bis 21:00 Uhr
Freitag und Samstag von 18:00 bis 22:00 Uhr
À-la-carte-Küche

**Sonntagabend bleibt unsere Genussstube
geschlossen.**

*Schön, dass Sie da sind – fühlen Sie sich bei uns
wie im westfälischen Wohnzimmer.*

Verwor

SCHAUMWEIN

Schlumberger Grüner Veltliner Sekt

Schaumwein hergestellt nach der "Méthode traditionnelle". Feinfruchtig, spritzig und gut ausbalanciert. Aromen vom Grünen Apfel.



0,1 8,50€

SPRITZER

Nonino Spritz

Hochwertiger und mit diversen Botanicals aromatisierter Traubenlikör aufgegossen mit Tonic. Zitronenöl und frischer Rosmarin runden das Geschmackserlebnis ab.

0,2 11,00€

APERO COCKTAIL

Gincumber

Bombay Sapphire Gin mit frischer Minze, Gurke und frischem Zitronensaft geschaked.

0,2 11,00€

ALKOHOLFREI UND PRICKELND

Jörg Geiger Cuvee Nr. 11

Hochwertiger Apfel-Secco aus Württemberg. Aromen von Kräutern, Eichenlaub und reifen Äpfeln. Frisch und lebendig am Gaumen.

0,1 7,00€

KREATIVES FÜR FAHRER

Rosemary

Kombucha Classic gepaart mit alkoholfreiem Aperol, frischem Limettensaft und Rosmarin. Erfrischend prickelnd, feinherb und angenehm süß-säuerlich, mit natürlichen Teenoten und einem leicht fermentierten Charakter.

0,3 10,00€

Aperol

Westfalen zum Teilen: Unsere kleinen Vorspeisen
verbinden regionale Wurzeln mit moderner
Genusskultur und laden zum gemeinsamen
Probieren, Entdecken und Genießen ein.

SURENBURGER TAPAS

MONTAG, MITTWOCH, FREITAG

Ceviche

von der Riesengarnele mit Avocado

10,00€

Zwiebelkuchen

mit Kräuterschmand



6,50€

Melonensalat

mit Parmaschinken

3,50€

Räucheraal

auf Gurkentatar und Pumpernickel

7,50€

Camembert

*gebacken, mit Preiselbeeren und
frittiertem Rucola*



6,50€

Andreas Stroot, Küchenchef

„Die Fähigkeiten zu erlernen ist nicht schwer. Glück,
Zufriedenheit und Erfüllung darin zu finden, großartiges
Essen für andere zu servieren, ist das, was eine wirklich
herausragende Küche ausmacht.“

Vorspeisen

*Westfalen zum Teilen: Unsere kleinen Vorspeisen
verbinden regionale Wurzeln mit moderner
Genusskultur und laden zum gemeinsamen
Probieren, Entdecken und Genießen ein.*

SURENBURGER TAPAS

DIENSTAG, DONNERSTAG, SAMSTAG

Karamellisierte Ziegenkäse
*mit typisch westfälischem Brot dazu
Feldsalat und Walnüsse*



7,50€

Hausgemachte Reibekuchen
*klassisch mit geräuchertem Lachs und
Kräuterschmand*

8,50€

Himmel und Erde
*Blutwurst mit Kartoffelpüree und
glasierter Apfel*

7,50€

Büffelmozzarella
mit Pesto und gegrillter Tomate



3,50€

Linsensalat
mit Tranchen von der Entenbrust

4,50€

Andreas Stroot, Küchenchef

*„Die Fähigkeiten zu erlernen ist nicht schwer. Glück,
Zufriedenheit und Erfüllung darin zu finden, großartiges
Essen für andere zu servieren, ist das, was eine wirklich
herausragende Küche ausmacht.“*

Vorspeisen

Wärmendes aus dem Suppentopf
*Unsere Suppen verbinden ehrliche westfälische
Küche mit saisonalen Zutaten und moderner
Raffinesse – wohltuend, herzhaft und mit viel Liebe
gekocht.*

SUPPEN

Westfälische Hochzeitssuppe
*Klare Suppe aus Rind und Huhn mit
westfälischer Einlage.*

*Ein Stück gelebte Hausgeschichte – seit
vielen Jahren fester Bestandteil unserer
Küche und bis heute nach bewährter
Tradition für Sie zubereitet.*

8,00€

Kürbiscrèmesuppe
Mit Kürbiskernen und -Öl



8,00€

*Bei uns im Haus erzählt man sich, die
Westfälische Hochzeitssuppe trage ihren
Namen wegen einer ganz besonderen
Vermählung: Während der Zubereitung
vereinigen sich kräftiger Rinderfond und feiner
Hühnerfond zu einer harmonischen „Hochzeit“
im Suppentopf.*

Suppen

Hauptgänge

Westfälischer Genuss im Wandel

*Unsere Hauptgerichte verbinden regionale Wurzeln
mit saisonalen Zutaten und modernen Ideen. Alle
zwei Monate stellen wir eine neue Auswahl
zusammen – abwechslungsreich, bodenständig und
mit viel Liebe gekocht*

HAUPTGÄNGE

Filet vom Bachsaibling

*mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
und Brokkoli*

26,00€

Schnitzel vom Strohschwein

*mit Bratkartoffeln und einem
Beilagensalat*

24,00€

Rinderfilet vom Angus Rind 180g

*mit Rosmarinkartoffeln, mildem Brokkoli
und Jus*

42,00€

SurenBURGER

mit Tomate, Zwiebel, Gurke und Pommes

mit Rinder-Patty 19,00€



mit Veganem-Patty 17,00€

als Bacon & Cheese 21,50€

Spaghetti

*in Knoblauchöl mit Grillgemüse der Saison,
Parmesan und Kresse*



18,00€

Maximilian Hilgefort, Restaurantleiter

*„Für mich beginnt Gastfreundschaft dort, wo ein
Besuch zu einem Gefühl von Zuhause wird.“*

Tradition zum Wochenende

Manche Traditionen gehören einfach dazu: Freitags kommt Fisch auf den Tisch – so, wie es seit Generationen Brauch ist. An den Samstagen im Winter feiern wir mit unserer Wildempfehlung die Verbundenheit zur Region, zur Natur und zur heimischen Jagdkultur.

JEDEN FREITAG

Goldforelle “Müllerin”

im ganzen gegart, dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Gurkensalat

24,00€

Steinbuttfilet

auf Erbsenpüree, mit Pernodmöhren und Zitronen-Senfschaum

35,00€

JEDEN SAMSTAG

Rehrücken

rosa gebraten, aus den heimischen Wäldern, Mini Brokkoli, Preiselbeerjus und Butterschupfnudeln

35,00€

Wildragout

mit Preiselbeerbirne, Serviettenkloß und hausgemachtem Rotkohl

28,00€

Immer wieder etwas Besonderes

Zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir regelmäßig besondere Menüs, Buffets und kulinarische Aktionen an. Sprechen Sie uns gerne an – wir informieren Sie über die nächsten Termine.

Spezial

Süße Kleinigkeiten

Unsere Desserts im Gläschen laden zum Probieren und Entdecken ein – wählen Sie Ihren Favoriten oder genießen Sie einfach mehrere.

DESSERTS AUS DER VITRINE

MONTAG, MITTWOCH, FREITAG

Surenburger Herrencreme

Ein westfälischer Dessertklassiker aus feiner Vanillecreme, verfeinert mit Rum, Sahne und Schokoladenraspeln.

8,00€

Hausgemachter Schokobrownie

Softiger, kalt servierter Brownie, hausgemacht aus feinem Kakao.

6,50€

Rote Grütze mit Vanillesauce

Fruchtige Grütze aus roten Beeren, begleitet von einer feinen Vanillesauce.

3,00€

Hauseigenes Rotwein-Buttereis

Cremiges Buttereis, mit Rotwein verfeinert – vollmundig, feinherb und außergewöhnlich im Geschmack

3,50€

Regionale Käseauswahl

Eine wechselnde Auswahl klassischer Käsesorten aus unserer Region, für uns zusammengestellt und bezogen über den nahe gelegenen Hof Junge-Bornholt.

je 100g 8,00€

Herrencreme – ein Stück Hausgeschichte

Der Name geht vermutlich auf die frühere „Herrenspeise“ zurück. Bei uns wird dieser münsterländische Klassiker seit vielen Jahren serviert und gehört bis heute fest zu unserer Desserttradition.

Süße Kleinigkeiten

Unsere Desserts im Gläschen laden zum Probieren und Entdecken ein – wählen Sie Ihren Favoriten oder genießen Sie einfach mehrere.

DESSERTS AUS DER VITRINE

DIENSTAG, DONNERSTAG, SAMSTAGS

Surenburger Herrencreme

Ein westfälischer Dessertklassiker aus feiner Vanillecreme, verfeinert mit Rum, Sahne und Schokoladenraspel.

8,00€

Mascarpone -Trauben-Cookie

Cremige Mascarpone, fruchtige Trauben und knusprige Cookie-Stückchen – ein Dessert zum Löffeln und Genießen.

3,00€

Cremé Brulé

Ein Klassiker der Französischen Küche. Gebrannte Vanillecreme unter einem Karamellspiegel.

3,00€

Mousse au Chocolat

Luftig aufgeschlagene Schokoladenmousse – feinherb, cremig und intensiv schokoladig, dazu frische Beeren.

6,50€

Lemon Curd

Feine Zitronencreme – fruchtig, cremig und angenehm erfrischend.

3,00€

Regionale Käseauswahl

Eine wechselnde Auswahl klassischer Käsesorten aus unserer Region, für uns zusammengestellt und bezogen über den nahe gelegenen Hof Junge-Bornholt.

je 100g 8,00€

Herrencreme – ein Stück Hausgeschichte

Der Name geht vermutlich auf die frühere „Herrenspeise“ zurück. Bei uns wird dieser münsterländische Klassiker seit vielen Jahren serviert und gehört bis heute fest zu unserer Desserttradition.

Herren

REGIONAL

Sasse's Sechser Kräuterlikör

Regionaler Kräuter- Halbbitter aus Sechs verschiedenen ausgewählten Kräutern mazeriert. Am Ende mit Jamaikanischen Rum verfeinert.

0,02 5,50€

GRAPPA

Nonino "Antica Cuveé" 5 years

Ein fünf Jahre, in alten Sherry Barriques gereifter Tresterbrand, aus dem Friaul. Vollmundig und weich, mit feinen Noten von Gewürzen, Brioche und Bittermandel.

0,02 10,50€

RUM

Diplomatico Mantuano 8 years

Sanfter und langatmiger Rum aus Venezuela. Geschmacklich erinnert er an Bourbon -Vanille mit leicht holzigen Nuancen.

0,02 6,90€

WHISKEY

Talisker 10 years

Ein Klassiker! Zehn Jahre gereifter Single Malt von der Isle of Skye. Maritim und rauchig, mit Noten von Meersalz, Pfeffer und einer feinen Malzsüße.

0,04 9,50€

DIGESTIF-COCKTAIL

Espresso Martini

Cold Brew-Kaffeelikör, Vodka und Espresso cremig geschaked und in der Martinischale serviert.

0,2 11,00€

*Drinking
After*

K A F F E E

<i>Café Créma</i>	3,30€
<i>Pott Café Créma</i>	4,90€
<i>Espresso</i>	3,00€
<i>Espresso Macchiato</i>	3,00€
<i>Doppelter Espresso</i>	4,50€
<i>Cappuccino</i>	3,90€
<i>Milchkaffee</i>	4,60€

Kaffeespezialität mit Hafermilch +1,00€

D A L L M A Y E R T E E (0 , 3)

Earl Grey
Darjeeling
Darjeeling First Flush
English Breakfast
Masala Chai

Japan Sencha Grüntee

Rooibos Vanille
Mango Maracuja Rooibos
Waldbeere

Kamille
Alpenkräuter
Pfefferminze

Alle Sorten 3,50€

Heißgetränke

KINDERKARTE

UNSERE KLEINEN GÄSTE SIND HERZLICH WILLKOMMEN EINEN BLICK HINTER DIE KULISSEN ZU WERFEN UND DAS ESSEN DIREKT BEIM KOCH ZU BESTELLEN!

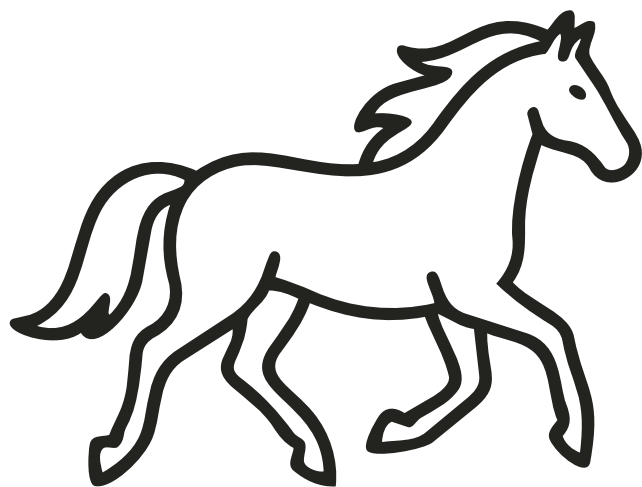


Hähnchenbrust
mit buntem Gemüse
10,00€

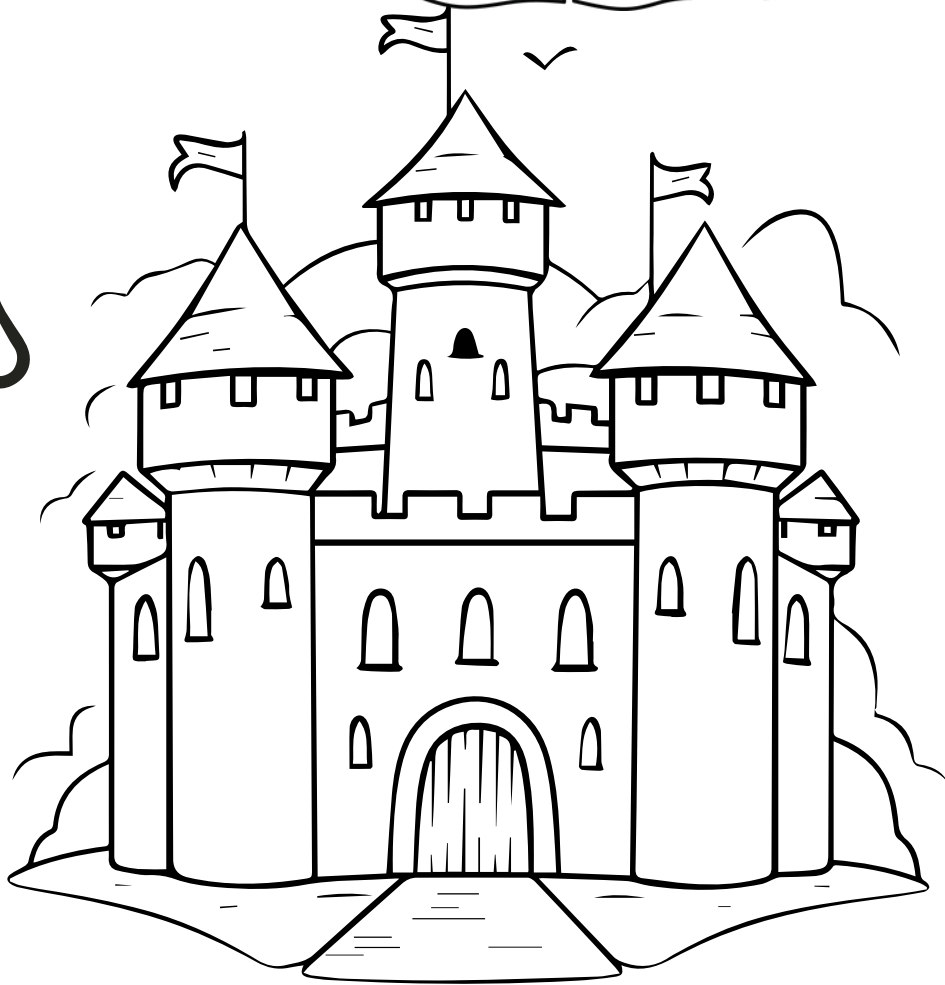


Spaghetti
mit Tomatensauce
10,00€

Chicken Nuggets
mit Pommes
10,00€



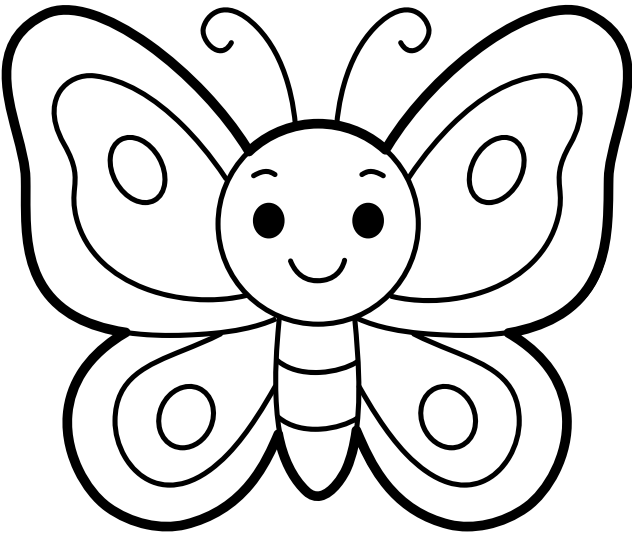
Kugel Eis mit Streuseln
2,50€



KINDERKARTE

UNSERE KLEINEN GÄSTE SIND HERZLICH WILLKOMMEN EINEN BLICK HINTER DIE KULISSEN ZU WERFEN UND DAS ESSEN DIREKT BEIM KOCH ZU BESTELLEN!

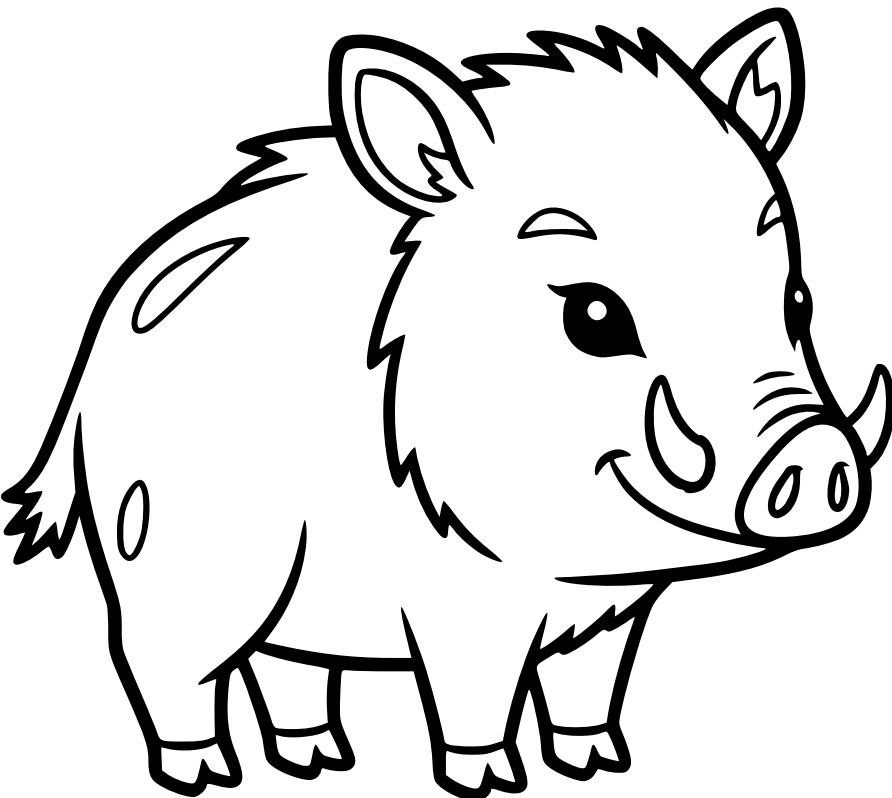
Hähnchenbrust
mit buntem Gemüse
10,00€



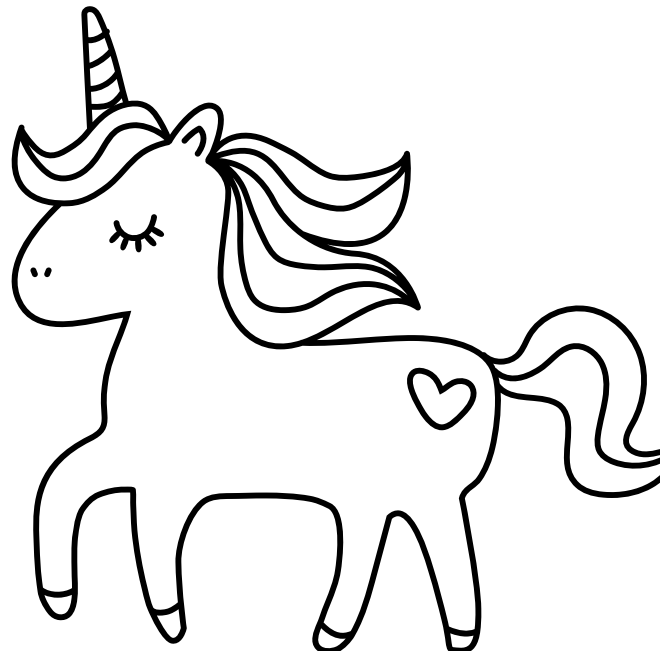
Chicken Nuggets
mit Pommes
10,00€



Spaghetti
mit Tomatensauce
10,00€



Kugel Eis mit Streuseln
2,50€

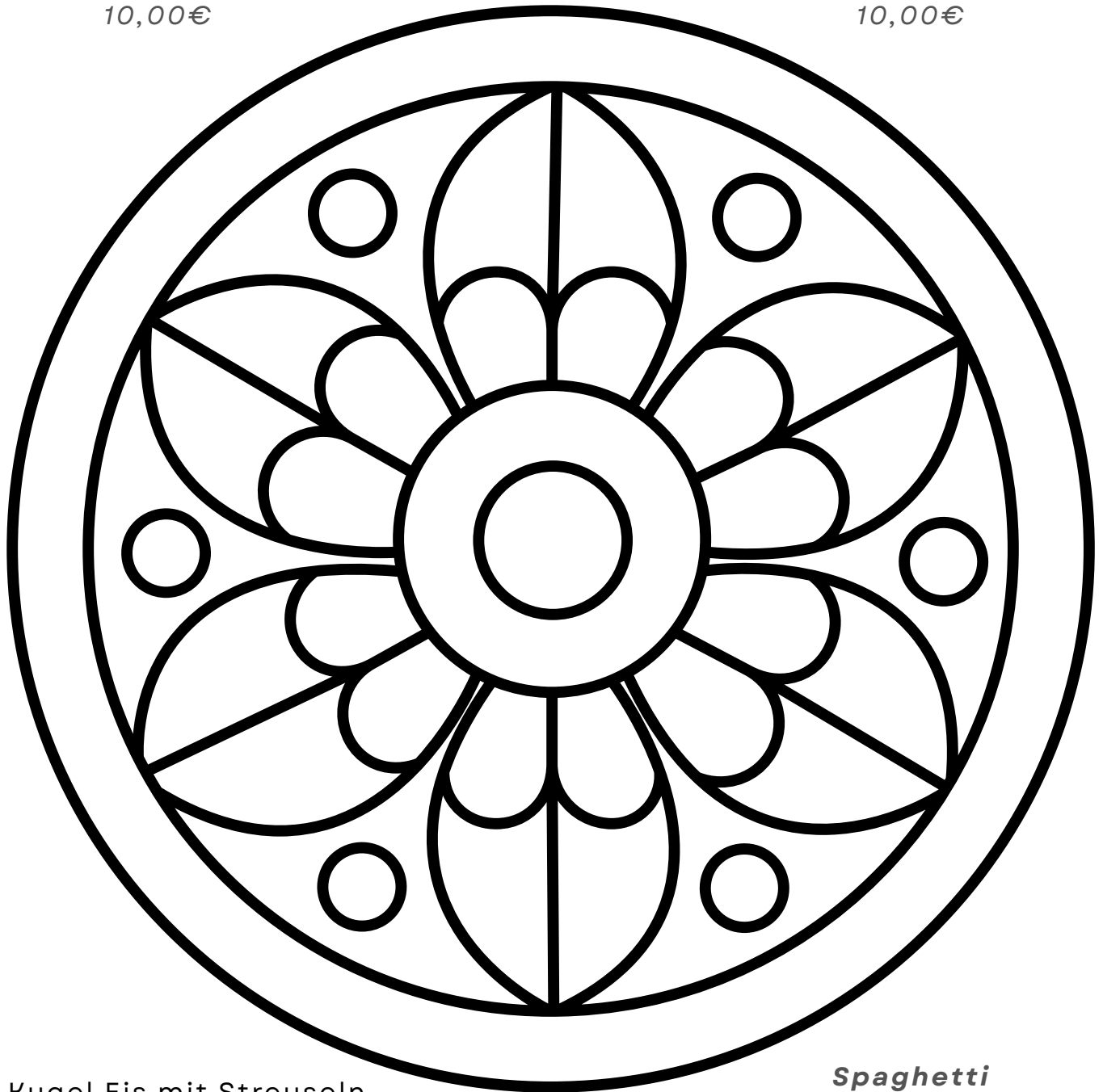


KINDERKARTE

UNSERE KLEINEN GÄSTE SIND HERZLICH WILLKOMMEN EINEN BLICK HINTER DIE KULISSEN ZU WERFEN UND DAS ESSEN DIREKT BEIM KOCH ZU BESTELLEN!

Chicken Nuggets
mit Pommes
10,00€

Hähnchenbrust
mit buntem Gemüse
10,00€



Kugel Eis mit Streuseln
2,50€

Spaghetti
mit Tomatensauce
10,00€

Drinks

APERO'S

*Empfehlungen des Hauses vorneweg
mit und ohne Alkohol*

WEINE

*Unsere Auswahl an offenen Weinen und
Schaumweinen*

COCKTAILS

*Kreatives von der Bar
mit und ohne Alkohol*

AFTER DINNER DRINKS

*Digestif-Empfehlungen des Hauses
mit und ohne Alkohol*

SPIRITUOSEN

Unsere Spirituosenauswahl

BIER & SOFTDRINKS

Biere, Softdrinks und alkoholfreies

HEISSGETRÄNKE

Kaffee und Teeauswahl

SCHAUMWEIN

Schlumberger Grüner Veltliner Sekt

Schaumwein hergestellt nach der
"Methodé traditionnelle". Feinfruchtig,
spritzig und gut ausbalanciert. Aromen
vom Grünen Apfel.



0,1 8,50€

SPRITZER

Nonino Spritz

Hochwertiger und mit diversen Botanicals
aromatisierter Traubenlikör aufgegossen
mit Tonic. Zitronenöl und frischer
Rosmarin runden das Geschmackserlebnis
ab.

0,2 11,00€

APERO COCKTAIL

Gincumber

Bombay Sapphire Gin mit frischer Minze,
Gurke und frischem Zitronensaft
geschaked.

0,2 11,00€

ALKOHOLFREI UND PRICKELND

Jörg Geiger Cuvee Nr. 11

Hochwertiger Apfel-Secco aus
Württemberg. Aromen von Kräutern,
Eichenlaub und reifen Äpfeln.
Frisch und lebendig am Gaumen.

0,1 7,00€

KREATIVES FÜR FAHRER

Rosemary

Kombucha Classic gepaart mit wildem
Rosmarin und frischem Zitronensaft. Am
Gaumen Herb und erfrischend zugleich.

0,3 10,00€

Aperol

OFFENE WEISSWEINE

Metzger Blanc de Noir

Weisswein aus roten Spätburgunder Trauben gemacht. Überraschend frisch und fruchtig am Gaumen.

Trocken, Pfalz



0,1 5,00€ 0,2 9,50€

Grauburgunder Frieden-Berg

Gehaltvoller Grauburgunder von der Mosel. Gut eingebundene Säure, körperreiche Struktur.

Trocken, Mosel

0,1 5,50€ 0,2 10,50€

“Gönn dir” Müller Thurgau Frieden-Berg

Liebliche Frucht, starke Textur, lebendige Frische.

feinfruchtig, Mosel

0,1 4,50€ 0,2 7,50€

Grüner Veltliner Alte Reben Markowitsch

Des Österreichers Lieblingswein. Kraftvoll ausgebaut. Gereift an alten Rebstöcken.

Starke und elegante Struktur.

Trocken, Carnuntum | Österreich



0,1 7,00€ 0,2 13,90€

NICHT GENUG AUSWAHL?
GERNE BRINGEN WIR IHNEN UNSERE
WEINKARTE FÜR DIE
FLASCHENWEINAUSWAHL!

Weine

OFFENE ROTWEINE

Primitivo Pietra Pura "Mandus"

*Herrlich süffig und fruchtig. Angenehme
Restsüsse kombiniert mit moderater
Intensität.*

Trocken, Apulien | Italien

0,1 5,00€ 0,2 9,00€

Cuveé "Filet Noir" Metzger

*Feinfruchtig und Elegant.
Ausdrucksstarkes Cuveé aus Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot.*

Trocken, Pfalz

 VINUM
WEINGUT DES
JAHRES 2026!

0,1 7,50€ 0,2 13,90€

"Taron" Reserva

*Kraftpaket aus dem Rioja mit 18 monatiger
Lagerung in amerikanischer Eiche. Feine
Tannine lang anhaltender Abgang.*

Trocken, Rioja | Spanien



0,1 6,50€ 0,2 12,00€

NICHT GENUG AUSWAHL?
GERNE BRINGEN WIR IHNEN UNSERE
WEINKARTE FÜR DIE
FLASCHENWEINAUSWAHL!

SCHAUMWEINE OFFEN

Schlumberger Grüner Veltliner Sekt

*Schaumwein hergestellt nach der
"Methodé traditionnelle". Feinfruchtig,
spritzig und gut ausbalanciert. Aromen
vom Grünen Apfel.*

Trocken, Niederösterreich | Österreich



0,1 8,50€

Sandro DOC Prosecco V8

*Kraftvolle Perlage, sanft im Geschmack.
Prosecco wie er sein sollte.*

Extra Trocken, Venetien | Italien

0,1 6,50€

Louis Roederer Collection "244"

*Brioche und Hefearomen gepaart mit der
knackigen Frische von Zitrusfrüchten und
grünem Apfel. Elegant und feinperlig*

Brut, Champagne | Frankreich

0,1 16,90€

NICHT GENUG AUSWAHL?
GERNE BRINGEN WIR IHNEN UNSERE
WEINKARTE FÜR DIE
FLASCHENWEINAUSWAHL!

Hilf
Cocktails

FRUCHTIG

Bed of Roses

Hochwertiger Litschilikör gepaart mit Passionsfrucht-, Ananassaft und Limettensaft. Garniert mit getrockneten Rosenblüten

0,2 9,00€

Missionary's Downfall

Weisser gereifter Rum mit frischer Minze, Ananassaft, Imker-Honig und Limette geshaked. Fruchtig und cremig im Geschmack.

0,3 11,00€

Appletini

Likör vom sauren Apfel, Vodka und gesüßtem Limettensaft. Erfrischend fruchtig mit angenehm bitterer Note.

0,2 9,50€

Der Appletini wurde in den 1990er-Jahren in Hollywood zum Kultdrink – leuchtend grün, fruchtig und ein bisschen frech. Angeblich eroberte er die Barszene so schnell, weil er genauso auffällig war wie die Stars, die ihn bestellten.

Cocktails

ERFRISCHEND

Tommy's Margarita

Wertiger 100%iger Agaventequila mit Zitronensaft und Agavendicksaft geshaked. Auf Eis serviert und auf Wunsch mit Salzrand.

0,2 13,00€

Paloma

Weisser Tequila und frischer Zitronensaft, aufgegossen mit einer wertigen Pink-Grapefruitlimo.

0,3 11,00€

Pineapple-Yuzu-Sour

Japanischer Yuzu-Saké geshaked mit Ananas- und Zitronensaft.

0,2 11,00€

Foamed-Aperol-Sour

Aperol geshaked mit Zitronensaft. Aufgespritzt mit hausgemachtem Orangen-Espuma.

0,3 9,00€

Die Paloma gilt als Mexikos heimlicher Lieblingscocktail – oft sogar beliebter als die Margarita. Ihr Name bedeutet „Taube“ und verbindet Tequila mit spritziger Grapefruit: unkompliziert, erfrischend und typisch mexikanisch.

Handwritten signature: *Heidi*

CLASSICS

Espresso Martini

Cold Brew-Kaffeelikör, Vodka und Espresso cremig geshaked und in der Martinischale serviert.

0,2 11,00€

Negroni

Italiens Klassiker! Antica Formula Vermouth, Bombay Sapphire Gin und Campari. Gerührt und mit Orangenöl verfeinert.

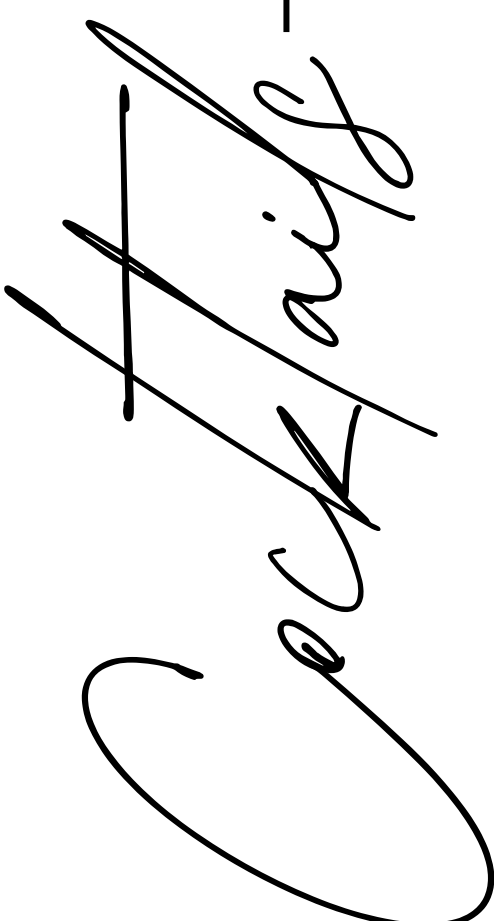
0,1 12,00€

Mojito

gereifter weisser Rum, viel frische Minze, frische Limette und Sodawasser. Verfeinert mit Angostura Bitter.

0,2 10,50€

Der Espresso Martini entstand in den 1980er-Jahren in London, als ein Gast Barkeeper Dick Bradsell um einen Drink bat, der „wach macht und umhaut“. Seine Antwort: Wodka, Espresso und Kaffeelikör – elegant, kräftig und legendär.



DRIVERS CHOICE

Freshmaker

frische Minze, Orange und Limette, zerstoßen mit braunem Zucker und aufgegossen mit Bitter Lemon.

0,2 9,00€

Rosemary

Kombucha Classic gepaart mit alkoholfreiem Aperol, frischem Limettensaft und Rosmarin. Erfrischend prickelnd, feinherb und angenehm süß-säuerlich, mit natürlichen Teenoten und einem leicht fermentierten Charakter.

0,3 10,50€

Solero

Jeder kennt das Eis von früher! Maracuja- mit Limettensaft und Vanille geshaked.

0,2 8,00€

Strawberry Colada

Frisches Erdbeermarmelade, Kokossirup, Ananassaft und Sahne

0,2 9,00€

Der Solero Cocktail bringt das Gefühl des bekannten Eisklassikers ins Glas: tropische Maracuja trifft auf cremige Vanille. Fruchtig, süß und herrlich nostalgisch – wie ein Sommertag aus der Kindheit.

Longdrinks & Spritz

LONGDRINKS GIN (0,25)

<i>Bombay Sapphire & RAUCH Tonic</i>	9,50€
<i>Hendrick's & RAUCH Tonic</i>	11,50€
<i>Monkey 47 & RAUCH Tonic</i>	13,50€
<i>Gin Mare & RAUCH Tonic</i>	12,50€
<i>Blurry Moon & RAUCH Tonic</i>	12,50€

LONGDRINKS WHISKEY (0,2)

<i>Jim Beam Cola</i>	6,50€
<i>Jim Beam Ginger Ale</i>	7,50€
<i>Heavens Door Cola</i>	8,50€
<i>Heavens Door Ginger Ale</i>	9,50€
<i>Jack Daniels Cola</i>	7,00€
<i>Jack Daniels Ginger Ale</i>	8,00€

LONGDRINKS RUM (0,2)

<i>Havanna 3 Cola</i>	7,50€
<i>Havanna 7 Cola</i>	9,00€

WEITERE LONGDRINKS (0,2)

<i>Smirnoff Vodka Lemon</i>	7,50€
<i>Smirnoff Skinny Bitch</i>	9,00€
<i>Grey Goose Vodka Lemon</i>	10,50€
<i>Grey Goose Skinny Bitch</i>	11,00€
<i>Likör 43 mit Milch</i>	8,00€
<i>Campari Soda</i>	6,00€
<i>Campari Orange</i>	8,00€
<i>SASSE NJU Korn Cola</i>	6,00€

SPRITZER (0,2)

<i>Aperol Spritz</i>	8,50€
<i>Lillet Wild Berry</i>	8,50€
<i>NONINO Spritz</i>	11,00€
<i>Amerié Münsterländer Spritz</i>	9,50€

SPRITZER ALKOHOLFREI (0,2)

<i>Aperol Spritz alkoholfrei</i>	8,50€
<i>Lillet Wild Berry alkoholfrei</i>	8,50€
<i>Dry Tonic alkoholfrei</i>	8,50€

Spitzhosen

SASSE BRÄNDE (2CL)

<i>SASSE Lagerkorn VSOP</i>	5,20€
<i>SASSE Lagerkorn Atlantic Finish</i>	8,00€
<i>SASSE Lagerkorn Cigar Special</i>	8,00€
<i>SASSE Himbeergeist</i>	5,20€
<i>SASSE Williams</i>	5,20€
<i>SASSE Alte Marille</i>	5,20€

LIKÖRE (2CL)

<i>Solamente Grande Grapefruitlikör</i>	5,50€
<i>SASSE Marille-Honig</i>	5,20€
<i>SASSE Kakao-Nuss</i>	5,20€
<i>SASSE Kaffee-Arabica</i>	5,20€
<i>SASSE Williams-Honig</i>	5,20€
<i>SASSE Schoko-Minze</i>	5,20€
<i>SASSE leichter Roter Frangelico</i>	4,50€
<i>Grand Marnier</i>	6,50€
<i>Baileys auf Eis</i>	6,50€

NONINO TRESTERBRÄNDE (2CL)

<i>Grappa Merlot</i>	8,00€
<i>Grappa Moscato</i>	8,00€
<i>Grappa Chardonnay</i>	8,00€
<i>Grappa Cuveé</i>	8,00€
<i>Grappa 5 anos</i>	9,00€
<i>Grappa 8 anos</i>	14,00€
<i>Grappa 12 anos</i>	18,00€
<i>Amaro Quintessentia</i>	8,00€
<i>Amaro Riserva Quintessentia</i>	12,00€

KRÄUTERBRÄNDE & LIKÖRE (2CL)

<i>SASSE Sechser</i>	4,00€
<i>Ramazotti</i>	3,00€
<i>Fernet Branca</i>	3,00€
<i>Fernet Menta</i>	3,00€
<i>Jägermeister</i>	3,00€

COGNAC (2CL)

<i>Monnet VSOP</i>	7,00€
<i>Monnet XO</i>	9,00€
<i>Hennessy VS</i>	7,00€

WHISKEY (2CL)

<i>Glenmorangie Triple Cask</i>	9,00€
<i>Ardbeg 10</i>	7,00€
<i>Talisker 10</i>	8,00€
<i>Slyrs Bavarian Malt</i>	9,00€
<i>Heavens Door Bourbon</i>	6,00€

Veltins Pils	0,25l	3,50€	0,4l	5,90€
Veltins Radler	0,25l	3,50€	0,4l	5,90€
Grevensteiner	0,3l	4,50€	0,5l	6,50€
Maisels Weisse			0,3l	6,50€
Kloster Andechs Export dunkel			0,3l	4,50€

FLASCHENBIERE

Veltins alkoholfrei 0,0%	0,33l	3,90€
Veltins Radler 0,0%	0,33l	3,90€
Bayreuther Hell	0,5l	6,50€
Maisels Weisse 0,0%	0,5l	6,50€

SOFT DRINKS

Purezza Wasser Still Classic	0,35l	3,90€
Purezza Wasser Still Classic	0,75l	6,90€

Cola Zero Fanta Sprite	0,2l	3,90€
Cola Zero Fanta Sprite	0,4l	4,90€
Kombucha Classic	0,2l	4,50€

RAUCH Limos

<i>Tonic Water</i>	0,2l	3,90€
<i>Ginger ale</i>	0,2l	3,90€
<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	3,90€
<i>Ginger Beer</i>	0,2l	4,90€
<i>Pink Grapefruit</i>	0,2l	3,90€

RAUCH Schorlen

Maracujaschorle	0,33l	4,90€
BIO Apfelschorle	0,33l	4,90€
BIO Johannisbeerschorle	0,33l	4,90€
Rhabarberschorle	0,33l	4,90€
Cranberryschorle	0,4l	5,20€

RAUCH Säfte

Tomatensaft	0,2l	3,90€
Orangensaft	0,2l	3,90€
Kirschsaft	0,2l	3,90€
Cranberrysaft	0,2l	3,90€
Mangosaft	0,2l	3,90€
Johannisbeersaft	0,2l	3,90€
Bananensaft	0,2l	3,90€
Maracujasaft	0,2l	3,90€
Ananassaft	0,2l	3,90€

K A F F E E

<i>Café Créma</i>	3,30€
<i>Pott Café Créma</i>	4,90€
<i>Espresso</i>	3,00€
<i>Espresso Macchiato</i>	3,00€
<i>Doppelter Espresso</i>	4,50€
<i>Cappuccino</i>	3,90€
<i>Milchkaffee</i>	4,60€

Kaffeespezialität mit Hafermilch +1,00€

D A L L M A Y E R T E E (0 , 3)

Earl Grey
Darjeeling
Darjeeling First Flush
English Breakfast
Masala Chai

Japan Sencha Grüntee

Rooibos Vanille
Mango Maracuja Rooibos
Waldbeere

Kamille
Alpenkräuter
Pfefferminze

Alle Sorten 3,50€

Heißgetränke



CONSTANTIN'S

— GENUSS-STUBE —

BY PARKHOTEL SURENBURG

Weinkarte





Metzger Blanc de Noir

Weisswein aus roten Spätburgunder Trauben gemacht. Überraschend frisch und fruchtig am Gaumen.
2024, Trocken, Pfalz

0,75l 33,50€

Grauburgunder Frieden-Berg

Gehaltvoller Grauburgunder von der Mosel. Gut eingebundene Säure, körperreiche Struktur.
2025, Trocken, Mosel

0,75l 30,50€

“Gönn dir” Müller Thurgau Frieden-Berg

Liebliche Frucht, starke Textur, lebendige Frische.
2024, Feinfruchtig, Mosel

0,75l 22,50€

Weissburgunder Frieden-Berg

elegant & stimmig – Aprikose und Kernobst.
2025, Trocken, Mosel

0,75l 30,50€

Unser Hausweingut Frieden-Berg

Im Weinort Nittel an der südlichen Mosel bewirtschaftet die Familie Frieden-Berg seit Generationen ihre Weinberge.

Mit seiner Verbindung aus Tradition, nachhaltigem Weinbau und unkompliziertem Weingenuss passt Frieden-Berg wunderbar zu unserer Philosophie. Deshalb haben wir das Familienweingut zu unserem Hausweingut gewählt – und schenken Ihnen seine Weine mit besonderer Freude ein.

Weissweine



“Loriini Blanc” Schott

Cuveé aus Müller Thurgau und Cabernet Blanc. Feinfruchtig bis hin zu exotischen Fruchtnoten.

2025, Halbtrocken, Nahe

0,75l 29,00€

“Two Princes” Riesling Prinz Salm

Angenehm feinfruchtiger Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln und pflückfrischen Birnen.

2024, Halbtrocken, Rheinhessen

0,75l 38,50€

“St. Andreas” Weissburgunder Ortenberg

Erstes Gewächs aus der Monopollage am Andreasberg. Im grossen Holz ausgebaut zeigt er Aromen von Orangen und frischen Gewürzen.

2023, Trocken, Baden

0,75l 52,50€

“Schloss Riesling” Maximin Grünhaus VDP

Frisch und Elegant, mit angenehm eingebundener Säure. Ein klassischer Riesling im Grünhauser Stil.

2025, Trocken, Mosel

0,75l 52,00€

Weissweine

Weißweine



Grüner Veltliner “Wildwux” Geyerhof
erfrischend leichter Veltliner aus dem
Kremstal. Typische Aromen von Quitten
und Bergamotte umspielen die
feinstrukturierte Säure.

2024, Trocken, Kremstal

0,75l 54,00€

Grüner Veltliner “Alte Reben” Markowitsch
Kraftvoll ausgebaut. Gereift an alten
Rebstöcken. Starke und elegante Struktur.

2024, Trocken, Carnuntum

0,75l 45,00€

Weißweine



Vermentino “Meri” DOC Cantina Argiolas

Frischer, eleganter Vermentino aus Sardinien mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und feinen Blüten. Am Gaumen lebendig, mineralisch und angenehm salzig mit einem klaren, erfrischenden Finale.

2024, Trocken, Sardinien

0,75l 43,50€

“Le Creete” Lugana DOC Ottella

Charaktervoller Lugana aus der Rebsorte Turbiana. Aromen von reifem Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, begleitet von floralen und mineralischen Noten. Vollmundig und elegant, mit lebendiger Frische und einem angenehm würzigen, langen Finale.

2025, Trocken, Venetien

0,75l 59,00€

“Pinasca Monferrato Bianco” DOC La Bollina

Ein eleganter Weißwein mit reifer Frucht, feiner Frische und einem harmonischen, langen Ausklang.

2018, Trocken, Piemont

0,75l 49,50€



Weißweine

“Saint-Pierre” Chablis AOC Baron de Ladoucette

Klassischer Chardonnay aus dem Chablis mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und weißen Blüten. Klar und elegant am Gaumen, geprägt von lebendiger Frische, feiner Mineralität und einem geradlinigen, angenehm trockenen Finale.

2024, Trocken, Burgund

0,75l 67,50€

Pinot Gris AOC Domaines Schlumberger

Ausdrucksvoller Pinot Gris aus dem Elsass mit Aromen von reifer Birne, gelbem Apfel und feinen Honignoten. Vollmundig und geschmeidig am Gaumen, harmonisch ausbalanciert durch eine elegante Frische und einen leicht würzigen Nachhall.

2023, Trocken, Elsass

0,75l 47,50€

Weißweine



“Black Label” Sauvignon Blanc Babich Wines

Intensiver Sauvignon Blanc aus Neuseeland mit Aromen von Maracuja, Stachelbeere, Limette und frischen Kräutern. Saftig und lebendig am Gaumen, mit klarer Frucht, feiner Mineralität und einem langen, erfrischend trockenen Finale.

2025, Trocken, Marlborough, Neuseeland

0,75l 47,50€

Chardonnay Bogle Family Vineyards

Vollmundiger Chardonnay mit Aromen von reifem Apfel, Birne und tropischen Früchten. Cremig und weich am Gaumen, begleitet von feinen Noten von Vanille, geröstetem Holz und einem harmonisch-würzigen Finale.

2025, Trocken, Kalifornien, USA

0,75l 57,00€

Roséweine



Kallstadter Portugieser Rosé QbA

Vollmundiger Chardonnay mit Aromen von reifem Apfel, Birne und tropischen Früchten. Cremig und weich am Gaumen, begleitet von feinen Noten von Vanille, geröstetem Holz und einem harmonisch-würzigen Finale.

2023, Trocken, Pfalz, Deutschland

0,75l 26,00€

Arjola Rosato Cannonau di Sardegna DOC Argiolas

Frischer sardischer Rosé mit feinen Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Blüten. Saftig und harmonisch am Gaumen, mit lebendiger Frische, und dezenter Mineralität.

2022, Trocken, Sardinien, Italien

0,75l 48,00€



Cuveé "Filet Noir" Metzger

Feinfruchtig und Elegant.

Ausdrucksstarkes Cuveé aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot.

2021, Trocken, Pfalz

0,75l 42,00€

"Black Print" Markus Schneider

Kraftvolle Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah und

Blafränkisch. Intensive Aromen von

Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und reifen Pflaumen treffen auf feine

Kräuterwürze, dunkle Schokolade und

dezente Röstaromen. Vollmundig und samtig mit langem, harmonischem Abgang.

2022, Trocken, Pfalz

0,75l 54,50€

Spätburgunder Weingut F. E. Schott

Trockener Spätburgunder mit Aromen von reifen Zwetschgen, dunklen Beeren und einem

feinen Hauch von Kirschblüte. Samtig und

vollmundig am Gaumen, mit sanften Tanninen und einem harmonisch-fruchtigen Finale.

2022, Trocken, Nahe

0,75l 28,00€

W Wein



“P.+P. Rot” Weingut Graf Neipperg VDP

Trockene Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder und Merlot. Aromen von Schwarzkirschen, Brombeeren und dunklen Waldbeeren verbinden sich mit feinen Noten von Pfeffer, Gewürznelken und Schokolade. Saftig und ausgewogen am Gaumen, mit sanften Tanninen und einem würzigen Finale.

2024, Trocken, Württemberg

0,75l 34,00€

“Cuveé Z” Oliver Zeter

Kraftvolle, trockene Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah. Intensive Aromen von Brombeeren, dunklen Waldbeeren und schwarzen Johannisbeeren, ergänzt durch Pfeffer, Kräuter und feine Röstaromen. Dicht und vollmundig am Gaumen, mit reifen Tanninen und einem langen, würzigen Finale.

2022, Trocken, Pfalz

0,75l 56,50€

“Cuveé Mineralstaub” Feth

Trockene Bio-Cuvée aus Spätburgunder, Dunkelfelder und Regent. Dunkle Beeren, Holunder und schwarze Johannisbeeren verbinden sich mit reifen Kirschen, rauchigen Nuancen und feiner Mineralität. Charaktervoll und vollmundig mit einem würzigen, trockenen Finale. Demeter-zertifiziert und vegan.

2022, Trocken, Rheinhessen

0,75l 38,00€

Rotwein



Rotwein

“Cuveé Oxhoft” Birgit Braunstein

Biodynamische Rotweincuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon, zwei Jahre im kleinen Eichenfass gereift. Aromen von frischen Zwetschgen, Herzkirschen und dunklen Beeren verbinden sich mit feiner Würze und dezenten Röstaromen. Kraftvoll und vielschichtig, mit klarer Struktur und langem Finale.

2015, Trocken, Burgenland

0,75l 76,00€

“Cuveé Bela Rex” Gesellmann

Bordeaux-inspirierte Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Cassis, Schwarzkirsche und Brombeere prägen das Bukett, unterlegt von Zedernholz, Graphit und einem Hauch Minze. Straff und präzise am Gaumen, mit feinkörnigem Tannin, kühler Würze und bemerkenswerter Länge.

2021, Trocken, Burgenland

0,75l 106,50€



Primitivo Pietra Pura "Mandus"

*Herrlich süffig und fruchtig. Angenehme
Restsüsse kombiniert mit moderater
Intensität.*

2024, Trocken, Apulien

0,75l 28,50€

Merlot IGP Reguta

*Sortenreiner Merlot mit saftigen Aromen von
roten Kirschen, Waldbeeren und reifen
Pflaumen. Zugänglich und weich am Gaumen,
mit feiner Kräuterwürze, mildem Tannin und
einem unkomplizierten, fruchtigen Ausklang.*

2022, Trocken, Venetien

0,75l 32,00€

**"Saltner Blauburgunder" Riserva DOC
Kellerei Kaltern**

*Zwölf Monate in Barriques und Tonneaux gereift,
vereint dieser Blauburgunder saftige Kirsche und
Erdbeere mit Veilchen, Bittermandel und dezenter
Fasswürze. Geschmeidig am Gaumen, mit feinem
Schmelz, weichem Tannin und eleganter Länge.*

2021, Trocken, Südtirol

0,75l 64,50€

"Le Volte" dell'Ornellaia IGT

*Sangiovese verbindet sich mit Merlot und Cabernet
Sauvignon zu einer modernen toskanischen Cuvée.
Schwarzkirsche, reife Pflaume und mediterrane Kräuter
treffen auf feine Gewürz- und Holznoten. Saftig, rund
und zugleich frisch strukturiert, mit geschmeidigem
Tannin und würziger Länge.*

2023, Trocken, Toskana

0,75l 77,00€

Reinwein



“L’UM Rosso” IGT Lungarotti

Eine lebendige Verbindung aus Merlot und Sangiovese: Der Merlot bringt Fülle und weiche Frucht, der Sangiovese Frische und italienische Würze. Anklänge von Sauerkirsche, Veilchen und Kakao machen ihn zum vielseitigen Begleiter von Pasta und gegrilltem Fleisch.

2022, Trocken, Umbria

0,75l 44,00€

“Lucente” IGT Tenuta Luce

Cuvée aus Merlot und Sangiovese. Der Ausbau im Barrique verleiht dem Wein feine Noten von Vanille, Kakao und Zedernholz. Als „kleiner Bruder“ des berühmten Luce verbindet Lucente den Stil des renommierten Weinguts mit früher Trinkreife und einem attraktiven Preisniveau.

2022, Trocken, Toskana

0,75l 89,00€

“Luce” IGT Tenuta Luce

Die prestigeträchtige Cuvée aus Sangiovese und Merlot zählt zu den bekanntesten Spitzenweinen der Toskana. Sangiovese bringt Kirschfrucht, Säure und Struktur ein, Merlot steuert dunkle Frucht, Kraft und samtige Fülle bei. Rund 24 Monate in französischen Barriques gereift, zeigt Luce vielschichtige Noten von Brombeere, Pflaume, Tabak, dunkler Schokolade und edler Holzwürze. Der international hoch angesehene Supertuscan besitzt große Tiefe, Eleganz und ein ausgezeichnetes Reifepotenzial.

2022, Trocken, Toskana

0,75l 226,50€

Reinwein



“Esprit de Gloria” Chateau Gloria

Ein ausdrucksstarker Bordeaux aus dem renommierten Château Gloria. Dunkle Beeren, Cassis und feine Würze treffen auf seidige Tannine und einen eleganten, langen Abgang. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot.

2018, Trocken, Saint Julien, Bordeaux

0,75l 99,00€

“Château Trotanoy”

96 % Merlot und 4 % Cabernet Franc formen einen außergewöhnlich dichten, zugleich präzisen Pomerol. Schwarzkirsche, Pflaume, Veilchen, Trüffel und dunkle Schokolade verbinden sich mit mächtiger, feinkörniger Struktur. Der Wein reift etwa 16 bis 18 Monate in französischen Barriques. Trotanoy stammt aus dem renommierten Hause Jean-Pierre Moueix und gehört aufgrund seines besonderen Lehm-Kies-Terroirs und der sehr kleinen Produktion zur Spitze Pomerols – auch ohne offizielle Klassifikation.

2021, Trocken, Pomerol

0,75l 389,00€

“Château Calon-Ségur”

Saint-Estèphe, 3ème Grand Cru Classé

Château Calon Ségur 2012 · Saint-Estèphe · 3ème Grand Cru Classé

Ein großer Saint-Estèphe aus einem der traditionsreichsten Châteaux des Médoc. Dunkle Beeren, Cassis und Zedernholz verbinden sich mit feiner Würze und einer kraftvollen, eleganten Struktur. Reife Tannine und ein langer Abgang unterstreichen seinen Rang als klassifizierter Spitzenwein.

78 % Cabernet-Sorten, 20 % Merlot und 2 % Petit Verdot

2021, Trocken, Saint-Estèphe

0,75l 215,00€

Reinwein



Malbec “Andeluna Raices” Limited Edition

100 % Malbec mit saftigen Noten von Pflaume, Heidelbeere und Veilchen. Zwei Monate im Edelstahltank gereift, dadurch frisch, weich und fruchtbetont
2025, Trocken, Mendoza, Argentinien

0,75l 44,50€

“H3” Columbia Crest, Horse Heaven Hills

100 % Cabernet Sauvignon mit Cassis, dunkler Kirsche und Pflaume. Der Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche ergänzt feine Noten von Vanille, Tabak und Kakao; kräftig, weich und harmonisch.
2020, Trocken, Columbia Valley, USA

0,75l 46,50€

Tinta Barocca Allesverloren

Tinta Barocca mit dunkler Beeren- und Pflaumenfrucht, feiner Würze sowie Anklängen von Schokolade und Vanille. Kräftig und ausgewogen, mit weichen Tanninen und dezenten Holznoten.

2023, Trocken, Swartland, Südafrika

0,75l 47,50€

“Taron” Reserva

Kraftpaket aus dem Rioja mit 18 monatiger Lagerung in amerikanischer Eiche. Feine Tannine lang anhaltender Abgang.
2017, Trocken, Rioja, Spanien

0,75l 36,50€

Reinwein



“Dehesa Gago” by Telmo Rodriguez

Der Dehesa Gago ist ein reinsortiger Tempranillo von Star-Winzer Telmo Rodriguez, der mit großer Tiefe und elegantem Charakter überzeugt. Das verführerische Bouquet erinnert an den Duft einer frischen Schokoladen-Tarte mit Kirschen und feinen Gewürzen.
2017, Trocken, Rioja, Spanien

0,75l 44,00€

Merlot “Y-Series” Yalumba

Merlot mit saftiger Pflaumen- und Maulbeerfrucht, begleitet von reifen Feigen, Veilchen und einer dezenten Gewürznote. Die spontane Gärung mit natürlichen Hefen und ein zurückhaltender Holzeinsatz bewahren den fruchtbetonten, weichen Charakter; reife Tannine sorgen für angenehmen Trinkfluss.
2019, Trocken, Südaustralien

0,75l 39,00€

“Cuveé The Signature” Yalumba

Cabernet Sauvignon verleiht der traditionsreichen australischen Cuvée Cassis, Zedernholz und eine feste Struktur, während Shiraz dunkle Beeren, Pflaume und warme Gewürznoten einbringt. Rund 18 Monate in französischer und ungarischer Eiche gereift, zeigt der Wein kraftvolle Tiefe, geschliffene Tannine und zugleich bemerkenswerte Frische. Seit 1962 widmet Yalumba jeden Jahrgang einem Menschen, der das Familienweingut besonders geprägt hat – dessen Unterschrift ziert das Etikett. „The Signature“ zählt zu den renommierten Cabernet-Shiraz-Klassikern Australiens und besitzt ausgezeichnetes Reifepotenzial.

2018, Trocken, Südaustralien

0,75l 118,50€

Signature

Schaumwein



Louis Roederer Collection "244"

Champagne | Frankreich, Brut

Komplex & frisch – elegant | feinperlig & ausdrucksstark

0,1l 16,90 0,75 119,90

Louis Roederer "Carte Blanche"

Champagne | Frankreich, Demi-Sec

Goldgelb in der Farbe, fruchtig mit Karamellnoten in der Nase

0,75 159,90

Louis Roederer Rosé "Vintage 2017"

Champagne | Frankreich, Brut

Jahgangsrosé mit Klasse, fruchtbetont und stark moussierend

0,75 290,-

Taittinger Brut "Reserve"

Champagne | Frankreich, Brut

ellegant und anmutig- trocken und spritzig ausgebaut

0,75 159,90

Madonne Vittorie "DEVA"

Champagne | Frankreich, Brut

Methode Charmat – stark moussierend, frisch und lebendig

0,75 54,90

Schlumberger Grüner Veltliner Sekt

Niederösterreich | Trocken

Schaumwein hergestellt nach der "Méthode traditionnelle". Feinfruchtig, spritzig und gut ausbalanciert. Aromen vom Grünen Apfel.

0,75 59,90