

GIN BOMBAY SAPPHIRE	2 cl	€ 2,80
CONGNAC, HENNESSY V.S.O.P.	2 cl	€ 4,50
WHISKY, JACK DANIEL'S	2 cl	€ 3,80
WHISKY, DALWHINNIE 15 YEARS	2 cl	€ 5,60
COINTREAU (AUF EIS)	2 cl	€ 3,50

Eifeler Edelbrände



EIFELER APFELBRAND	2 cl	€ 2,50
---------------------------	------	--------

Original Eifeler Apfelschnaps, Brand aus Eifeläpfeln

MIRABELLE, ZWETSCHGE, BIRNE	2 cl	€ 3,50
SCHLEHE, NELCHESBIRNE	2 cl	€ 4,50

Cocktails

„SONNENBERG“	€ 8,50
---------------------	--------

Campari 2 cl, Gin 2 cl, Martini weiss 2 cl, aufgefüllt mit Orangensaft

REFRESHER SÜSS ohne Alkohol	€ 5,50
------------------------------------	--------

Orange, Grenadine, Soda

PEPPERMINT LEMONADE ohne Alkohol	€ 5,50
---	--------

Pfefferminzsirup, Zitronensaft, Soda

Longdrinks



GIN TONIC Gin 4 cl	€ 6,50
CAMPARI¹ ORANGE	4 cl € 6,50
CAMPARI¹ MONIN¹ ohne Alkohol	€ 5,80

Original Eifeler Apfelschnaps-Mandel-Rosinentorte



AUCH ZUM MITNEHMEN!



Hergestellt zuerst in Bollendorf in der Eifel nach dem Rezept des Bäckermeisters Nikolaus Pütz (1874 bis 1952) aus Bollendorf. Dieser lernte sein Handwerk in der noch heute existierenden bekannten Konditorei Mohr in Trier. In der Eifel in Bollendorf machte er sich dann selbständig. Er verfeinerte das Apfelkuchenrezept seines Lehrmeisters. Sein Schwiegersohn Hermann Nübel (1902 bis 1974) übernahm seine Bäckerei und gab diese dann mit dem erfolgreichen Rezept an seinen Sohn, Bäckermeister Heinrich Nübel, weiter. Dieser wiederum vererbte die Rezeptur an seinen Sohn, Konditor Hermann Nübel.

Nübels Backwaren und Kuchen waren im ganzen Dorf beliebt, doch der Apfelkuchen des Bäckermeisters Hermann Nübel war so erfolgreich, dass dieser eine Kaffee- und Kuchenterrasse hoch über Bollendorf errichtete und dort seinen Kuchen den ersten Touristen anbot. 1967 wurde dies zur Förderung des Tourismus und Fremdenverkehrs von der Landesregierung unterstützt. Mit Gründung des Deutsch-Luxemburgischen Naturparks im gleichen Jahr wurde der Grundstein des modernen Tourismus in der Südeifel gelegt. Daraus ist inzwischen das bekannte Waldhotel Sonnenberg in Bollendorf geworden. Der Apfelkuchen ist quasi der Grundstein dieser touristischen Erfolgsgeschichte. Das Rezept, gehütetes Geheimnis der Bäckerfamilie Nübel.

Verschiedene Apfelsorten, geröstete feinste Mandeln und Rosinen werden mit einem ordentlichen Schuss Original Eifeler Premium Apfelschnaps verfeinert. Etwas für echte Genießer also. Die einzige Anpassung an die „moderne“ Zeit ist, dass es eine Variante ohne Alkohol gibt. Hier wird das Aroma durch Zugabe von „Original Bollendorfer Eifel-Apfelsaft“ verfeinert.



WALDHOTEL
SONNENBERG



- Inhaltsstoffe
- 1 | mit Farbstoff
 - 2 | mit Konservierungsstoff
 - 3 | mit Süßungsmittel
 - 4 | mit Säuerungsmittel
 - 5 | mit Antioxidationsmittel
 - 6 | koffeinhaltig
 - 7 | chininhaltig
 - 8 | taurinhaltig
 - 9 | mit Phosphat
 - 10 | enthält Phenylalaninquelle
 - 11 | teeinhaltig



Getränkemkarte

Kaffee und Tee

TASSE KAFFEE ⁶	€ 2,30
KÄNNCHEN KAFFEE ⁶	€ 4,20
TASSE KAFFEE ENTKOFFEINIERT	€ 2,30
KÄNNCHEN KAFFEE ENTKOFFEINIERT	€ 4,-
MILCHKAFFEE ⁶	€ 2,60
LATTE MACCHIATO ^{1,6}	€ 2,90
CAPPUCCINO ⁶	€ 2,60
ESPRESSO ⁶	€ 2,30
ESPRESSO MACCHIATO ⁶	€ 2,30
CHOCOCCINO	€ 2,70
TASSE KAKAO MIT SAHNE	€ 2,80
GLAS TEE	€ 2,30
KÄNNCHEN TEE	€ 3,80


RÜDESHEIMER KAFFEE € 6,80

Kaffee⁶, Asbach Uralt 5 cl, Sahne, einzeln frisch zubereitet

IRISH COFFEE € 6,80

Kaffee⁶, Tullamore Dew Irish Whiskey 0,2l, Sahne, einzeln frisch zubereitet

Erfrischungsgetränke

GEROLSTEINER  0,25 l € 2,30
Sprudel, Medium, Naturell 0,75 l € 5,80

**COCA COLA^{1,5,7}, COCA COLA LIGHT^{1,3,5,6,10},
FANTA^{1,5}, SPRITE¹, DIESEL, APFELSCHORLE** 0,3 l € 2,90
SCHWEPPE'S BITTER LEMON^{4,7} 0,2 l € 2,60
SCHWEPPE'S TONIC⁷ 0,2 l € 2,60

Bier vom Fass

Bitburger Premium Pils	0,2 l	0,3 l	0,5 l
	€ 1,80	€ 2,90	€ 3,90
SCHUSS, RADLER¹, COLA-BIER^{1,5,7}	€ 1,80	€ 2,90	€ 3,90

Flaschenbiere

BITBURGER 0,0% ALKOHOLFREI 0,33 l € 2,50
KANDI MALZ 0,33 l € 2,60



0,5 l € 3,80



Säfte

ORANGEN 0,25 l € 2,90
APFEL 0,25 l € 2,90

naturtrüb, aus Sonnenbergäpfeln der Familie Nübel

ORANGEN / ZITRONEN FRISCH GEPRESST 0,25 l € 4,80

Offene Weine

KRUG MOSEL-WEISSWEIN 0,25 l € 5,90
Minheimer Riesling, Qualitätswein, mit Restsüße 0,1 l € 2,50

KRUG LUXEMBURGER WEISSWEIN 0,25 l € 5,90
Elbling, trocken, Erzeugerabfüllung, A.C. 0,1 l € 2,50

KRUG EIFELMARKE AHR ROTWEIN  0,25 l € 7,20
halbtrocken 0,1 l € 3,80

KRUG DEUTSCHER ROTWEIN 0,25 l € 5,90
Dornfelder, trocken 0,1 l € 2,90

KRUG FRANZÖSISCHER ROSÉ 0,25 l € 5,90
Rosé d'Anjou, A.C., halbtrocken 0,1 l € 2,90

KRUG SPANISCHER ROTWEIN 0,25 l € 5,90
Tempranillo, halbtrocken 0,1 l € 2,90

Spirituososen

MALTESER  2 cl € 3,10
eisgekühlt

JÄGERMEISTER 2 cl € 2,70
FERNET BRANCA 2 cl € 2,50
BUFF 2 cl € 2,80
Magenbitter aus Echternach

ASBACH 2 cl € 2,60
Deutscher Weinbrand

Empfehlung

**ORIGINAL EIFELER
APFELSCHNAPS-
MANDEL-
ROSINENTORTE** aus
eigener Herstellung



Empfehlung

Unser Küchenchef
empfiehlt unsere
Hauspezialität
Chateaubriand



**WALDHOTEL
SONNENBERG**
Hotel Nübel GbR
Sonnenbergallee 1
54669 Bollendorf
Tel. 0 65 26/92 80-0
www.waldhotel.com

