



UETER & HERBS 

Liebe Freunde
Liebe Gäste

wir freuen uns, Sie heute im Café & Restaurant Wolke 7 in Leutesdorf
begrüßen zu dürfen.

Genuss ist unsere Passion

Frische und Saisonalität stehen bei uns an oberster Stelle.
Unsere Speisekarte bietet Ihnen eine kreative und abwechslungsreiche Auswahl
verschiedenster Gerichte.

Lassen Sie sich begeistern von dem puren Geschmack der Kräuter und Gewürze.
Detlev Ueter von UETER & HERBS kreiert und begleitet uns auf diesem Weg.

Lassen Sie sich ein auf wundervolle neue Aromen.

Einen schönen Aufenthalt wünscht das gesamte
Wolke 7 Team

„Das Beste kommt zuerst“

Der gelungene Start in den Tag mit einem leckeren Frühstück.

Allein auf einen Espresso,
mit Freunden unterwegs,
oder romantisch zu Zweit?

Wolke 7 Frühstück

Samstag und Sonntags

09:00 - 11:30 Uhr

FRÜHSTÜCK

Winzer Frühstück *

Wurst & Käse, Butter, hausgemachte Aufstriche, Weingelee,
Eierspeise nach Wahl, Smoothie, gemischter Brotkorb

1 Person

11,80 €

Leutesdorfer Verwöhnfrühstück *

Wurst & Käse, Lachs mit Sahnemeerrettich, hausgemachte Aufstriche,
Weingelee, Butter, 2 Eierspeisen nach Wahl, gemischter Brotkorb,
2 Gläser Sekt, 2 Gläser Orangensaft, 2 Smoothies

2 Personen

28,90 €

Fitness Frühstück *

Wurst & Käse, Tomate & Mozzarella, Butter, hausgemachte Aufstriche,
Weingelee, Obstsalat, gemischter Brotkorb, 1 Smoothie




1 Person

12,80 €

Bestellen Sie Ihr Frühstück auch gerne vegetarisch



EIERSPEISEN

Rührei o. Spiegelei natur (1,C,G)	3,00 €	
Rührei o. Spiegelei mit Tomaten & Lauch (C,G)	3,80 €	
Rührei o. Spiegelei mit Speck (1,C,G)	3,80 €	
Gekochtes Ei (C)	1,20 €	

FRÜHSTÜCK EXTRAS

Joghurt mit Früchten & Müsli *	4,50 €	
Obstsalat	3,50 €	
Tomate Mozzarella	3,50 €	
Smoothie	3,50 €	
Lachs mit Sahnemeerrettich	4,00 €	
Aufstrich nach Wahl *	1,00 €	
Butter		
Curry-Apfel-Aufstrich		
Harissa-Frischkäse		
Frischkäse		
Marmelade		
Weingelee		
Nutella (vegetarisch)		
Honig (vegetarisch)		

Je nach Zusammensetzung der Frühstückskomponenten kann das Frühstück folgende Allergene und Zusatzstoffe enthalten:

* 1,2,3,4,5,7,8,9,10,11,12,13,14,15,A1,A2,A5,B,C,D,E,F,G,H1,H2,H3,I,J,K,L,M,N

Kuchen und Hausgebackenes

12:00 – 17:00 Uhr

HAUSGEBACKENES

Strammer Max (13,A1,A2,C,G,I,J) **8,50 €**
Ofenfrisches Brot belegt mit Salat und gekochtem Schinken,
dazu 2 Spiegeleier.


Strammer Lachs (13,A1,A2,C,D,G,I,J) **9,50 €**
Ofenfrisches Brot belegt mit Rucola und geräuchertem Lachs,
Sahnemeerrettich, dazu 2 Spiegeleier.

HAUSGEMACHTE WAFFELN

Waffel (A1,C,G,F,H1,H2) **3,00 €** 
mit Puderzucker
oder mit Zimt-Zucker

Waffel (1,4,7,8,9,A1,C,G,F,H1,H2) **4,00 €** 
mit Apfel Zimt & Zucker
oder mit Nutella

Waffel (A1,C,G,F,H1,H2) **5,00 €** 
mit heißen Kirschen
oder mit Obstsalat

mit Sahne oder Kugel Vanilleeis (A1,G,C,E,F,H1,H2) **1,00 €** 

AUS UNSERER KONDITOREI

Aktuelles Tagesangebot unserer Köstlichkeiten aus der Konditorei entnehmen
Sie bitte unserer Kuchentheke oder fragen unser Servicepersonal

Tages- und Abendkarte

12:00 – 21:00 Uhr

FRISCH AUS DEM GARTEN

Kürbis Bowl (A1,A52,,J,L)

Geschmorter Kürbis, Dinkel und Endiviensalat.
Serviert mit einem Kürbis-Dressing und unserem
ofenfrischen, knusprigen Brot.

9,50 € 


Bowl der Liebe (A1,G,,H1,J,L)

Orangen-Karotten-Couscous, Chicoree und Salatherzen.
Serviert mit einem Mandel-Dressing, Minz-Joghurt und
unserem ofenfrischen, knusprigen Brot.

9,50 € 

Landgenuss Bowl (A1,J,L)


Kartoffeln, Linsen, Birnenspalten und Feldsalat.
Serviert mit einem Apfel-Dressing und unserem
ofenfrischen, knusprigen Brot.

9,50 € 

HAUSGEMACHTE SUPPEN


Rheinische Kräutersuppe (G,A1,I)

mit Croutons
Serviert mit unserem ofenfrischen, knusprigen Brot.

8,50 € 

Kürbis-Curry-Cappuccino (A1,I)

mit Kokosmilch
Serviert mit unserem ofenfrischen, knusprigen Brot.

8,50 € 

Zusätzlich zu unseren Bowls und Suppen


Gebratene Hähnchenspieße (J,L)

4,50 €


Lachsrollchen mit Meerrettichfrischkäse (D)

5,50 €

Kichererbsen Falafelbällchen (4,J,H1,H2,K)

5,50 € 

Ziegenkäsebällchen im Pumpernickelmantel (H3,G)

4,50 € 

3 Riesengarnelen mit Knoblauch (B)

9,00 €

KÖSTLICHKEITEN KALT SERVIERT

Mariniertes Kalbfleisch ^(H1)

Mit Pesto, Rucola und Parmesan serviert.

11,50 €

Käseplatte

5 ausgesuchte, gereifte Käsesorten von weich bis hart.

Serviert mit unserem ofenfrischen, knusprigen Brot.

1 Person

15,90 €

2 Personen

24,90 €



Vorspeiseplatte

Bestehend aus einer Salatbowl Ihrer Wahl, Buchteln, Hähnchenspießen, Ziegenkäsebällchen und Lachsrollchen mit Meerrettichfrischkäse

2 Personen

27,50 €

HAUSGEBACKENES

Wild Buchteln ^(A1,F,K,G)

4 frisch gebackene Wild Buchteln. Dazu ein hausgemachter Preiselbeer-Pfeffer Dip mit Frischkäse.

9,50 €

Kürbistarte ^(A1,F,K,G)


Warme Tarte mit Kürbis und Parmesan. Serviert mit Feldsalat und schwarzer Walnuss.

9,50 €



VEGANE & VEGETARISCHE KÜCHE

Variation von Sellerie mit Möhren (A1,G,I,J,F)
mit Kartoffelwaffel

16,50 € 

Gemüse-Teigtaschen (A1,G)
gefüllt mit Süßkartoffeln und Gemüse vom Markt

16,50 € 

Gemüse-Bandnudeln (A1,L)
mit Champignon-Rahmsauce

15,50 € 

Zusätzlich:

Gebratene Hähnchenspieße (J,K,L)

4,50 €

Lachsrollchen mit Meerrettichfrischkäse (D)

5,50 €

Kichererbsen Falafelbällchen (J,H1,H2,K)

5,50 € 

Ziegenkäsebällchen im Pumpernickelmantel (A, A2)

4,50 € 

3 Riesengarnelen mit Knoblauch (B)

9,00 €

Spezial ab 2 Personen

Vorspeisen Platte, Suppe des Tages,
Hauptgericht Ihrer Wahl,
Dessertvariation


p.P. 38,00 €

WARME KÜCHE

- Gratiniertes Lachsforellenfilet** (A1,D,G,I,J) **19,50 €**
auf Kartoffel-Lauch Gemüse
- Zwei Schweineschnitzel** (A1,I,J) **18,50 €**
mit Gemüse vom Markt und einer Beilage Ihrer Wahl
- Schnitte vom Glabacher Perlhuhn** (G,I,J,L) **19,50 €**
mit Maronen-Gremolata, Gemüse vom Markt
und einer Beilage Ihrer Wahl
- Gesottener Rindertafelspitz, Meerrettich** (G,I,J,L) **18,50 €**
serviert mit Bouillongemüse
- Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste** (A1,G,I,L) **25,50 €**
Rotwein-Schalotten-Sauce, Gemüse vom Markt
und einer Beilage Ihrer Wahl
- Geschmortes Wildschwein** (G,I,J) **19,50 €**
Preiselbeersauce, Gemüse vom Markt
und einer Beilage Ihrer Wahl

Beilagen





Döbbeckoche aus dem Glas (10,G)

Kartoffel-Rosmarin Ecken 

**Reservieren Sie Ihre halbe Gans für 2 Personen mit
Knödel, Rotkohl und Schmorapfel**

Preis: 30 € p.P.

AUS UNSERER PATISSERIE

Kleine Crème Brûlée mit Tonkabohne ^(G)	6,50 €	
Schokoladen-Mousse, Mandelcrème, Rotweibirnen und Crumble ^(H1,A1,L,G)	8,50 €	
Karottenkuchen mit Rosmarincrème und Vermoutheis ^(A1,L,G)	8,50 €	
Karamalisierte Apfeltarte, Vanilleschaum, Nougateis ^(A1,L,G)	8,50 €	

Getränke

JULIUS MEINL KAFFEESPEZIALIÄTEN

Kaffee Crème / Americano <small>(6,G)</small>	2,70 €
Kännchen Crème / Americano <small>(6,G)</small>	5,40 €
Milchkaffee <small>(6,G)</small>	3,50 €
Cappuccino <small>(6,G)</small>	3,20 €
Latte Macchiato <small>(6,G)</small>	3,60 €
Espresso / Espresso Macchiato <small>(6,G)</small>	2,50 €
Espresso doppio <small>(6,G)</small>	3,50 €
Baileys Macchiato	5,90 €
Latte Macchiato, Baileys, Sahne <small>(6,G,zA,C,F,H1,H2)</small>	
Eierlikör Macchiato	5,90 €
Latte Macchiato, Eierlikör, Sahne, Zimt <small>(6,G,zA,C,F,H1,H2)</small>	
Diplomaten Kaffee	5,90 €
Kaffee Crème, Eierlikör, Sahne <small>(6,G,zA,C,F,H1,H2)</small>	
Heiße Schokolade	3,20 €
Dunkle Schokolade / Kakao / Weiße Schokolade <small>(G,H2,F)</small>	

EXTRAS

Sahnehaube <small>(G,C,F,H1,H2)</small>	0,50 €
Mandel-/Soja- oder laktosefreie Milch <small>(F)</small>	0,50 €
Sirup <small>(1,4,5,9,15)</small>	
Karamel/Vanille/Haselnuss/Schoko	1,00 €
Baileys <small>(G,zA)</small>	3,10 €
Rum <small>(zA)</small>	3,10 €
Eierlikör <small>(zA)</small>	3,10 €
Whiskey <small>(zA)</small>	3,10 €

TEE SPEZIALITÄTEN

Tasse 3,00 €

Kännchen 6,00 €

GRÜNER TEE **Gunpowder Temple of Heaven**
Geschmack: Rauchig, herb, vollmundig
Jasmin
Geschmack: Jasmin, herb, langanhaltend, fruchtig

WEISSER TEE **White Tam Duong Bio**
Geschmack: Weich, leicht, frisch

FRÜCHTE TEE **Fruchtwucht**
Geschmack: Grapefruit, Erdbeere, Orange
Einfach Mango
Geschmack: Mango

ROOIBOS TEE **Vanille**
Geschmack: Vanille
Weinbergpfirsich Bio
Geschmack: aromatischer Rooibos, Weinbergpfirsich

SCHWARZER TEE **Darjeeling**
Ein blumiger und aromatischer First-Flush Darjeeling
Earl Grey Blue Flower
Geschmack: Bergamotte

KRÄUTER TEE **Kräutergarten**
Geschmack: Krautig, minzig
Ernas Zimtapfel
Geschmack: Apfel, Zimt
Pfefferminze

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola <small>(4,6,7)</small>	0,33 3,20 €
Coca-Cola Zero <small>(3,4,5,6,7)</small>	0,33 3,20 €
Fanta <small>(2,4,7,8)</small>	0,33 3,20 €
Maracujaschorle	0,30 3,20 €
Fritz Bio Apfelsaftschorle	0,33 3,20 €
Fritz Bio Rhabarbersaftschorle	0,33 3,20 €
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder Limonade	0,33 3,20 €
Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich <small>(7)</small>	0,30 3,20 €
Orangensaft	0,20 2,70 €
Wasser naturell/medium/sprudel	0,25 2,70 € 0,75 5,90 €

BIERE

Bitburger Pils <small>(A3,zA)</small>	0,33 3,40 €
Bitburger Pils alkoholfrei <small>(A3)</small>	0,33 3,40 €
Bitburger Radler <small>(A3,zA)</small>	0,33 3,40 €
Bitburger Radler alkoholfrei <small>(A3)</small>	0,33 3,40 €
Benediktiner Weißbier hell <small>(A3,zA)</small>	0,50 4,50 €
Benediktiner Weißbier hell alkoholfrei <small>(A3)</small>	0,50 4,50 €

LONGDRINGS

Rheinischer Vermouth mit Tonic <small>(2,7,11,zA)</small>	6,50 €
Rheinischer Vermouth Rosé mit Sekt <small>(2,7,11,zA)</small>	6,50 €
Aperol Spritz <small>(4,11,zA)</small>	6,50 €
Gin Tonic <small>(2,7,11,zA)</small>	6,50 €
Hugo <small>(L,zA)</small>	5,90 €

SEKT

Riesling Sekt, trocken <small>(L,zA)</small>	0,75 31,50 €
Feinperlig und von edlem Körper. Der Sekt wird nach dem klassischen Champagner Verfahren hergestellt.	
Sekt, trocken <small>(L,zA)</small>	0,10 3,20 €
Rosé Sekt, trocken <small>(L,zA)</small>	0,10 3,50 €
Ein eleganter, feinperliger Rosé Sekt von der Ahr.	0,75 26,20 €
Sparkling Rosé, alkoholfrei <small>(L)</small>	0,10 3,50 €
Ein fruchtig-prickelnder Genuss von der Ahr.	0,75 26,20 €

SPIRITUOSEN

Hefebrandwein <small>(zA)</small> Weinhefe 40%, im Holzfass gelagert	2cl 3,50€
Weinbergpfirsich Likör <small>(zA)</small> 25% Alkohol, mit den feinen Fruchtaromen des roten Weinbergpfirsichs und einer fruchtigen Süße.	4cl 3,60 €
Rheinischer Vermouth von UETER & HERBS <small>(L,zA)</small> 18% Alkohol, frischer Pinot Blanc trifft auf präzise Bitternoten des Wermuts umspielt von würzigen Nuancen des Rosmarins und Zitrusnoten.	4cl 5,50 €
Rheinischer Vermouth Rosé von UETER & HERBS <small>(L,zA)</small> 18% Alkohol, frischer Pinot Blanc trifft auf präzise Bitternoten des Wermuts umspielt von würzigen Nuancen des Rosmarins und Zitrusnoten.	4cl 5,50 €
Baileys auf Eis <small>(zA)</small> Baileys Original Irish Cream, 17% Alkohol	2cl 3,10 €
Birkenhof <small>(zA)</small> Alte Williams Birne, Alte Marille, Alte Quetsch, Haselnuss	2cl 4,50 €

REGIONALE WEINE

TROCKEN

Riesling Classic, harmonisch trocken - Nr. 1 0,20 l 7,30 €
0,75 l 26,30 €
Seine wunderschöne Frucht und ein klein wenig Restsüße stehen in einer geradezu perfekten Balance.
Weingut Gotthard Emmerich, Leutesdorf.

Riesling Hochgewächs, trocken - Nr. 2 0,20 l 6,80 €
0,75 l 24,50 €
Es erwartet Sie eine herrliche Frucht eines Obstkorbens. So schmeckt Riesling, der in Heimat verwandelt wurde.
Weingut Gotthard Emmerich, Leutesdorf.

Weißer Burgunder - Nr. 3 0,20 l 6,90 €
0,75 l 24,90 €
Mit seiner weichen Säure ist er der ideale Essensbegleiter. Schön, dass so viel Geschmack in ein Glas passt.
Weingut Gotthard Emmerich, Leutesdorf.

Spätburgunder Blanc de Noir - Nr. 4 0,20 l 6,90 €
0,75 l 24,90 €
Der fruchtige und beerige Spätburgunder von der Ahr, Mayschoß Altenahr.

Riesling - Nr. 5 0,20 l 5,50 €
Weingut Selt, Leutesdorf

HALBTROCKEN

Riesling Kabinett, feinherb - Nr. 6 0,20 l 6,70 €
0,75 l 24,20 €
Die fruchtigen Aromen des Rieslings sind unübertroffen, facettenreich und filigran zugleich.
Weingut Mohr, Leutesdorf.

Riesling Hochgewächs, halbtrocken - Nr. 7 0,20 l 6,60 €
0,75 l 23,80 €
Ein erfrischender und belebender Riesling.
Weingut Mehren, Leutesdorf.

FRUCHTSÜSS

Riesling Qualitätswein, Blauschiefer - Nr. 8

Der Sommerfruchtige. Ausgezeichnet mit
der goldenen Kammerpreismünze. Weingut Selt, Leutesdorf.

0,20 l | 6,80 €

0,75 l | 24,50 €

ROSÉ UND ROTWEIN

Portugieser Rosé Qualitätswein, trocken - Nr. 9

Blauschiefer Prämiert

Der vielseitige Begleiter. Ausgezeichnet mit der silbernen
Kammerpreismünze.
Weingut Selt, Leutesdorf.

0,20 l | 6,80 €

0,75 l | 24,50 €

Spätburgunder Rosé, halbtrocken - Nr. 10

Ein feiner und blumiger Spätburgunder von der Ahr,
Mayschoß, Altenahr

0,20 l | 6,50 €

0,75 l | 23,40 €

Dornfelder Qualitätswein, Blauschiefer - Nr. 11

Die samtig rote Phantasie.
Weingut Selt, Leutesdorf.

0,20 l | 7,50 €

0,75 l | 27,10 €

Spätburgunder von der Ahr 2018 trocken - Nr. 12

Klassische Burgunderfarbe mit der typischen
„Pinot-noir Nase.“
Weingut Peter Kriechel, Bad Neuenahr-Ahrweiler

0,20 l | 7,60 €

0,75 l | 27,50 €

Spätburgunder von der Ahr 2018 halbtrocken - Nr. 13

Weicher, runder Spätburgunder mit milder, klassischer
fruchtbetonter Note.
Weingut Peter Kriechel, Bad Neuenahr-Ahrweiler

0,20 l | 7,60 €

0,75 l | 27,50 €

Feste, wie sie fallen

Ob eine Feier zum Geburtstag, zur Kommunion oder Konfirmation, ein wichtiges Jubiläum oder eine Firmenfeier in geschlossener Gesellschaft – im Café & Restaurant Wolke 7 wird jeder Anlass zu einem Erlebnis. Unsere kompetenten Mitarbeiter stehen Ihnen zur Seite und beraten Sie gern.

Für jeden das Richtige

Die idyllische Lage sowie das unverwechselbare Ambiente des Café & Restaurants Wolke 7 laden zu Feierlichkeiten jeder Art ein. Jede Feier erfordert bestimmte Besonderheiten, die wir gemeinsam mit Ihnen individuell besprechen und umsetzen können. Unser Team hat bereits langjährige Erfahrung darin, Veranstaltungen zu einem besonderen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu machen. Kommen Sie einfach auf uns zu, wir unterstützen Sie gerne!

Unbeschwert genießen

Bestimmte Lebensmittel können bei manchen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Sprechen Sie unser Servicepersonal direkt an. Wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Zusatzstoffe

1=Konservierungsstoffe, 2=mit Antioxidationsmittel, 3=enthält eine Phenylalaninquelle, 4=mit Farbstoff, 5=mit Süßungsmittel, 6=koffeinhaltig, 7=Säuerungsmittel, 8=Stabilisatoren, 9=mit Geschmacksverstärker 10=mit Phosphat, 11=chininhaltig, 12=geschwärzt, 13=geschwefelt, 14=gewachst, 15=mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, zA=alkoholhaltig

Allergene

A1 (Glutenhaltiges Getreide (WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse)), A2 (Glutenhaltiges Getreide (ROGGEN und daraus hergestellte Erzeugnisse)), A3 (Glutenhaltiges Getreide (GERSTE und daraus hergestellte Erzeugnisse)), A5 (Glutenhaltiges Getreide (DINKEL und daraus hergestellte Erzeugnisse)), B (Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse), C (Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse), D (Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse), E (Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse), F (Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse), G (Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse), H1 (Schalenfrüchte (MANDELN und daraus gewonnene Erzeugnisse)), H2 (Schalenfrüchte (HASELNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse)), H3 (Schalenfrüchte (WALNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse)), I (Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse), J (Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse), K (Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse), L (Schwefeldioxid und Sulfite), M (Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse), N (Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse)