



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 reinen 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

## Leutesdorfer Verwöhnfrühstück \*

Variation an Wurst & Käse, Lachs mit Sahnemeerrettich, hausgemachte Aufstriche, Butter, 1 Eierspeise nach Wahl, gemischter Brotkorb, Sekt, Orangensaft, Smoothie

p. P.

15,50 €

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

Morning Bowl \*

6,50 €



Haferflocken, Apfelspalten, Joghurt, Agavensirup, Obst & Beeren der Saison, Mandeln, Granola

Joghurt mit Früchten & Müsli \*

4,50 €



Tomate Mozzarella

3,50 €



Smoothie

3,50 €



Lachs mit Sahnemeerrettich

4,00 €



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** (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

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

### Wildkräuter Bowl (A1,J,L,H1,H2,H3)

Geschmorte rote Beete, Dinkel und Wildkräutersalat.  
Serviert mit einem Nuss-Dressing und unserem  
ofenfrischen, knusprigen Brot.

9,50 €



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

Orangen-Karotten-Couscous, Rucola 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,H,I)

mit Croutons

8,50 €



### Süßkartoffel-Kokos-Cappuccino

mit Kokosmilch

8,50 €



## Zusätzlich zu unseren Bowls und Suppen

Gebratene Hähnchenspieße (K,L)

4,50 €

Lachsrollchen mit Meerrettichfrischkäse (D,G)

5,50 €

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

5,50 €



Ziegenkäsebällchen im Pumpernickelmantel (A1,H3,G)

4,50 €



3 Riesengarnelen mit Knoblauch (B,G)

9,00 €



## KÖSTLICHKEITEN KALT SERVIERT

### Carpaccio vom Rind (G,H1,H2,H3,L)

Mit Pesto, Rucola und Parmesan serviert.

12,00 €

### Käseplatte (G,H1,H2,H3,L)

5 ausgesuchte, gereifte Käsesorten von weich bis hart.

Serviert mit unserem ofenfrischen, knusprigen Brot.

1 Person

15,90 €

2 Personen

25,90 €



### Vorspeiseplatte

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

2 Personen

28,50 €

## HAUSGEBACKENES

### Buchteln mit Rindfleisch (4,I,G,L,A1,K)

4 frisch gebackene Rind Buchteln. Dazu ein hausgemachter Frischkäse-Harissa-Dip.

9,50 €

### Zucchini-Tomaten Tarte (C,H1,H2,H3,A1,G)


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

9,50 €




## VEGANE & VEGETARISCHE KÜCHE


**Variation von der Sellerie mit Möhren** (A1,G,I,J,C,L)  
mit Kartoffelwaffel

17,50 € 

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

17,50 € 

**Maultaschen** (A1,L,G,C,I,H1,H2,H3)  
gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse auf Linsengemüse

18,50 € 

### Zusätzlich:

Gebratene Hähnchenspieße (J,K,L)

4,50 €

Lachsrollchen mit Meerrettichfrischkäse (D)

5,50 €

Kichererbsen Falafelbällchen (J,H1,H2,K)

6,50 € 

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. 45,00 €


## WARME KÜCHE

<b>Gratiniertes Lachsforellenfilet</b> (A1,D,G,I,J) auf Westerwälder-Linsengemüse mit Kartoffeln	21,50 €
<b>Zwei Schweineschnitzel</b> (A1,I,L,C,G) mit Gemüse vom Markt und einer Beilage Ihrer Wahl	18,50 €
<b>Schnitte vom Glabacher Huhn</b> (A1,G,I,J,L,F) mit Walnuss-Gremolata, Gemüse vom Markt, Rahmsauce und einer Beilage Ihrer Wahl	21,50 €
<b>Gebratene Rinderleber, Zwiebel-Apfel-Chutney</b> (A1,G,I,J,L,F) serviert mit Gemüse vom Markt und einer Beilage Ihrer Wahl	19,50 €
<b>Rosa gebratenes Fleisch unter der Kräuterkruste</b> (G,I,J) mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Gemüse vom Markt und einer Beilage Ihrer Wahl	27,50 €
<b>Geschmorter Braten, Rosmarinsauce</b> (G,I,J) mit Gemüse vom Markt und einer Beilage Ihrer Wahl	22,50 €

## Beilagen

Gratinierte Maispolenta (A1,G) 

Kartoffel-Rosmarin Ecken 

Kräuter-Gnocchi 

## AUS UNSERER PATISSERIE

**Kleine Crème Brûlée mit Zitronengras** (G)

6,50 €



**Schokoladen-Mousse** (H1,A1,L,G,C)

Mandelcrème, Rhabarber und Crumble

8,50 €



**Passionsfrucht-Panna-Cotta** (G,C)

mit Kokosmilch und Schokoladeneis

6,50 €



**Kaiserschmarrn** (A1,G,C,H1)

mit Vanilleeis und Vanillesauce

8,50 €



# Getränke

# JULIUS MEINL KAFFEESPEZIALIÄTEN

Kaffee Crème / Americano <small>(6,G)</small>	2,80 €
Kännchen Crème / Americano <small>(6,G)</small>	5,60 €
Milchkaffee <small>(6,G)</small>	3,60 €
Cappuccino <small>(6,G)</small>	3,40 €
Latte Macchiato <small>(6,G)</small>	3,80 €
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	3,30 €
Dunkle Schokolade / Kakao / Weiße Schokolade <small>(G,H2,F)</small>	

## EXTRAS

Sahnehaube <small>(G,C,F,H1,H2)</small>	0,60 €
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   2,80 €
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

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

# SPIRITUOSEN

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

# REGIONALE WEINE

## TROCKEN

<b>Riesling Classic, harmonisch trocken - Nr. 1</b>	0,20 l   7,30 €
Seine wunderschöne Frucht und ein klein wenig Restsüße stehen in einer geradezu perfekten Balance. Weingut Gotthard Emmerich, Leutesdorf.	0,75 l   26,30 €
<b>Riesling Hochgewächs, trocken - Nr. 2</b>	0,20 l   6,80 €
Es erwartet Sie eine herrliche Frucht eines Obstkorbens. So schmeckt Riesling, der in Heimat verwandelt wurde. Weingut Gotthard Emmerich, Leutesdorf.	0,75 l   24,50 €
<b>Weißer Burgunder - Nr. 3</b>	0,20 l   6,90 €
Mit seiner weichen Säure ist er der ideale Essensbegleiter. Schön, dass so viel Geschmack in ein Glas passt. Weingut Gotthard Emmerich, Leutesdorf.	0,75 l   24,90 €
<b>Spätburgunder Blanc de Noir - Nr. 4</b>	0,20 l   6,90 €
Der fruchtige und beerige Spätburgunder von der Ahr, Mayschoß Altenahr.	0,75 l   24,90 €
<b>Riesling Gutswein, trocken - Nr. 5</b>	0,20 l   6,80 €
Weingut Sturm, Leutesdorf	0,75 l   24,50 €

## HALBTROCKEN

<b>Riesling Kabinett, feinherb - Nr. 6</b>	0,20 l   6,70 €
Die fruchtigen Aromen des Rieslings sind unübertroffen, facettenreich und filigran zugleich. Weingut Mohr, Leutesdorf.	0,75 l   24,20 €
<b>Riesling Hochgewächs, halbtrocken - Nr. 7</b>	0,20 l   6,60 €
Ein erfrischender und belebender Riesling. Weingut Mehren, Leutesdorf.	0,75 l   23,80 €

# 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

## Cuvée, trocken - Nr. 9

Zart-rosé gefärbt. Cuvée (Pinot Noir, Riesling, Kerner)  
aus Weinen der Jahrgänge 2018 und 2020.  
Weingut Sturm, 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 €

## Pinot Noir trocken 2018 - Nr. 14

Ausdrucksstarker Spätburgunder in Premium-Qualität. Dicht und  
vollmundig. Kirsche, Brombeere. 18 Monate Barrique-Lager.  
Weingut Sturm, Leutesdorf

0,75 l 39,60 €

## **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)

# Save The Date

## Feiertags-Brunch

15.04.2022, Karfreitag

17.04.2022, Ostersonntag

18.04.2022, Ostermontag

01.05.2022, 1. Mai Feiertag

08.05.2022, Muttertag

26.05.2022, Christi-Himmelfahrt / Vatertag

29,00 Euro / p. P.  
(Kinder 8-13 Jahre zahlen die Hälfte)  
09:00 Uhr – 12:30 Uhr

## Specials

15.04.2022, Karfreitag: Fisch & noch mehr Fisch

18.04.2022, Ostermontag: Gegrilltes mit Bowls

01.05.2022, 1. Mai-Feiertag: Gegrilltes mit Bowls

26.05.2022, Christi-Himmelfahrt / Vatertag: Gegrilltes mit Bowls

ab 13 Uhr