



Liebe Freunde
Liebe Gäste

wir freuen uns, Sie heute im Restaurant & Café 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 wundervollen neuen Aromen und dem reinen
Geschmack der Kräuter und Gewürze.

Einen schönen Aufenthalt wünscht das gesamte
Wolke 7 Team

„Das Beste kommt zuerst“

Der gelungene Start in den Tag mit einem leckeren Frühstück.

Wolke 7 Frühstück

Samstag und Sonntag

09:00 - 11:30 Uhr

FRÜHSTÜCK

Leutesdorfer Verwöhnfrühstück *

Variation an Wurst & Käse, hausgemachte Dips, Butter, Konfitüre, 1 Eierspeise nach Wahl, gemischter Brotkorb, Sekt und Smoothie

p. P.

15,50 €

Leutesdorfer Verwöhnfrühstück vegetarisch *

Variation an Käse, hausgemachte Dips, Butter, Konfitüre, 1 Eierspeise nach Wahl, gemischter Brotkorb, Sekt und Smoothie

p. P.

15,50 €



Leutesdorfer Verwöhnfrühstück vegan*

Variation an hausgemachten Dips, gemischter Brotkorb, Tofu in würziger Marinade gebraten, Margarine, Konfitüre, Overnight à la Wolke 7 mit Haferflocken, Nüssen, Mandeln und frischem Obst, Sekt und Smoothie

p. P.

16,50 €



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 Salat der Saison.
Serviert mit einem Nuss-Dressing und unserem
ofenfrischen, knusprigen Brot.

9,50 €



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

Orangen-Karotten-Couscous und Salat der Saison.
Serviert mit einem Mandel-Dressing, Minz-Joghurt und
unserem ofenfrischen, knusprigen Brot.

9,50 €



Landgenuss Bowl (A1,J,L)

Kartoffeln, Linsen, Birnenspalten und Salat der Saison.
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

Vitello Tonnato (D,L,C,I)

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)

9,50 €

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

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

9,50 €

Warme Tarte. Serviert mit Salat der Saison und Walnüssen.



VEGANE & VEGETARISCHE KÜCHE

Bruschetta mit Pesto und frischen Tomaten (A1,G,I,J,C,L)

12,50 €



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:

Gebatene 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 €

WARME KÜCHE

Gratiniertes Lachsforellenfilet (A1,D,G,I,J) **21,50 €**
auf Westerwälder-Linsengemüse mit Kartoffeln

Zwei Schweineschnitzel (A1,I,L,C,G) **18,50 €**
mit Gemüse vom Markt und einer Beilage Ihrer Wahl

Maispoularde (A1,G,I,J,L,F) **21,50 €**
mit Walnuss-Gremolata, Gemüse vom Markt, Rahmsauce
und einer Beilage Ihrer Wahl


Gebratene Rinderleber, Zwiebel-Apfel-Chutney (A1,G,I,J,L,F) **19,50 €**
serviert mit Gemüse vom Markt und einer Beilage Ihrer Wahl


Rosa gebratenes Fleisch unter der Kräuterkruste (G,I,J) **27,50 €**
mit Rotwein-Schalotten-Sauce,
Gemüse vom Markt und einer Beilage Ihrer Wahl

Geschmorter Braten, Rosmarinsauce (G,I,J) **22,50 €**
mit Gemüse vom Markt
und einer Beilage Ihrer Wahl

Beilagen

Gratinierte Maispolenta (A1,G) 

Kartoffel-Rosmarin Ecken 

Steakhouse Pommes 

Spezial ab 2 Personen

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

p.P. 45,00 €

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

mit Kokosmilch und Kokosschaum

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 (4,6,7)	0,33 3,20 €
Coca-Cola Zero (3,4,5,6,7)	0,33 3,20 €
Fritz Mischmasch (3,4,5,6,7)	
Fanta (2,4,7,8)	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 (7)	0,30 3,20 €
Orangensaft	0,20 2,80 €
Wasser naturell/medium/sprudel	0,25 2,70 € 0,75 5,90 €

BIERE

Bitburger Pils (A3,zA)	0,33 3,40 €
Bitburger Pils alkoholfrei (A3)	0,33 3,40 €
Bitburger Radler (A3,zA)	0,33 3,40 €
Bitburger Radler alkoholfrei (A3)	0,33 3,40 €
Benediktiner Weißbier hell (A3,zA)	0,50 4,50 €
Benediktiner Weißbier hell alkoholfrei (A3)	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 l 31,50 €
Feinperlig und von edlem Körper. Der Sekt wird nach dem klassischen Champagner Verfahren hergestellt.	
Sekt, trocken <small>(L,zA)</small>	0,10 l 3,20 €
Rosé Sekt, trocken <small>(L,zA)</small>	0,10 l 3,50 €
Ein eleganter, feinperliger Rosé Sekt von der Ahr.	0,75 l 26,20 €
Sparkling Rosé, alkoholfrei <small>(L)</small>	0,10 l 3,50 €
Ein fruchtig-prickelnder Genuss von der Ahr.	0,75 l 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 €
Seine wunderschöne Frucht und ein klein wenig Restsüße stehen in einer geradezu perfekten Balance. Weingut Gotthard Emmerich, Leutesdorf.	0,75 l 26,30 €
Riesling Hochgewächs, trocken - Nr. 2	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 €
Weißer Burgunder - Nr. 3	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 €
Spätburgunder Blanc de Noir - Nr. 4	0,20 l 6,90 €
Der fruchtige und beerige Spätburgunder von der Ahr, Mayschoß Altenahr.	0,75 l 24,90 €
Riesling Gutswein, trocken - Nr. 5	0,20 l 6,80 €
Weingut Sturm, Leutesdorf	0,75 l 24,50 €

HALBTROCKEN

Riesling Kabinett, feinherb - Nr. 6	0,20 l 6,70 €
Die fruchtigen Aromen des Rieslings sind unübertroffen, facettenreich und filigran zugleich. Weingut Mohr, Leutesdorf.	0,75 l 24,20 €
Riesling Hochgewächs, halbtrocken - Nr. 7	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

- 24.06.2022 Wine & Dine zum Mittsommer - 95,00 € p.P.
Kulinarische Köstlichkeiten aus skandinavischen Ländern.
Gemeinsamt mit Gotthard Emmerich vom Weingut Emmerich
- 01.07.2022 Gegrilltes mit Bowls (ab 17 Uhr)
- 22.07.2022 Gegrilltes mit Bowls (ab 17 Uhr)
- 05.08.2022 Gegrilltes mit Bowls (ab 17 Uhr)
- 12.08.2022 Gegrilltes mit Bowls (ab 17 Uhr)
- 19.08.2022 Gegrilltes mit Bowls (ab 17 Uhr)
- 26.08.2022 Gegrilltes mit Bowls (ab 17 Uhr)