

DENKMALz - Die Kapellenküche

Einfach wohlfühlen und genießen!

Herzlich willkommen in der DENKMALz Genusswelt, einem überwältigenden Ort, in dem wir Gastlichkeit, moderne Brauhaus-Kulinarik und Bierkultur der besonderen Art pflegen.

In unserem Genuss-Restaurant KAPELLENKÜCHE verwöhnen wir Sie authentisch und experimentierfreudig mit Klassikern der feinen deutschen und französischen Brasserieküche. Dabei sehen wir uns der geschichtsträchtigen Disibodenberger Kapelle mit ihrer außergewöhnlichen 600jährigen Historie und unseren innovativen und vielfach ausgezeichneten Craftbierqualitäten in besonderem Maße verpflichtet.

Aus diesem Grund sind unsere Craftbiere nicht nur Begleiter zum Essen, sondern auch fester Bestandteil vieler Speiserezepturen.

Natürlich zollen wir auch der Weinregion Nahe mit ihren ausgezeichneten Gewächsen, die jedem nationalen und internationalen Vergleich standhalten, großen Respekt.

Bei uns begegnen sich Craftbier und Wein auf Augenhöhe!

In jedem Falle möchten wir Sie begeistern und rundum verwöhnen. Amusement im Raum, auf dem Teller und im Glas!

Im DENKMALz lässt es sich auch wundervoll feiern. In dieser außergewöhnlichen Location findet man für geschäftliche Veranstaltungen sowie für private Feste, Hochzeiten und besondere Anlässe den idealen Rahmen für ein unvergessliches Erlebnis.

Fragen Sie nach unserer Bankett-Mappe.

Und für das „DENKMALz-Feeling“ zu Hause besuchen Sie unseren Online-Shop mit Gutscheinen und außergewöhnlichen Artikeln rund um das Thema Bier.

Schön Sie zu sehen!

Herzlichst **Ihr DENKMALz Team**

APPETITMACHER

DENKMALz BOWL

Friséesalat, Ziegenkäse, Popcorn,
karamellierte Nüsse, Cranberries 8,90 €

BUTTERBROT

Zitronenbrot, feinste handgemachte -Algenbutter,
Wildsardinen 9,50 €

SPRUNG IN DEN MUND

2 kleine Stullen von unserem Malzbrot,
Matjestatar, Rote Bete 9,50 €

VORSPEISEN

WORSCHT

Kleine Blutwurstküchlein, klassischer
Waldorfsalat und Apfel 12,50 €

DURCHGEDREHT

Würziges Tatar vom Rind, Wasabi-Schmand
und Rösti-Pommes 16,90 €
als Hauptgericht 25,00 €

WÜRFELSPIEL

Mild gebeizter Saibling mit Roter Bete,
Passionsfrucht und Wakame 14,90 €

FOIE DE CANARD

Parfait von der Entenleber, Gelée von unserem
Ingwerbier, DENKMALz Früchtebrot 16,90 €

FESTTAGSSUPPE

Klare Rinderkraftbrühe mit Mark- und Grießklößchen
Croustillant vom Rinderbug 7,50 €

VELOUTÉ

DENKMALz Hefeschaumsuppe mit unserem Hellen verfeinert
Serviettentaler mit Ziegenkäse und Rosinen 9,50 €

HAUPTSPEISEN

DIE SCHÖNE MÜLLERIN

Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Zitronenbutter,
Petersilie und Kartoffelgalette

21,00 €

EVERYBODY`S DARLING

Ravioli und Tempura von Garnelen,
Erbsenpurée und Sauce Coraline
als Vorspeise

29,00 €

19,50 €

GLÜCKLICHES SCHWEIN

Knuspriger Schweinebauch und Saumagensoufflé,
Gebratene Dattelpolenta, Ingwer-Möhren, Korianderjus

19,50 €

WILDE BIENE TRIFFT ENTE

Barberie-Entenbrust mit Bier-Honigglasur und
Jus von Tonkabohnen Entencroustillant,
Grüner Spargel, Fregola Sarda und Linsen

27,50 €

ALLES IN ESSIG

DENKMALz Sauerbraten vom Rinderbug in
unserem Dunklen geschmort, DENKMALz Essig,
Sellerievariation, Backpflaume

21,50 €

KAPELLENSCHNITZEL

Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

24,50 €

ROASTBEEF

Rumpsteak, rosa gebraten & Schalotten-Pfeffersoße
Senf-Bohnenmélange, Kartoffelgratin

32,00 €



RISOTTO

Cremiger Risotto, sautierte Kräutersaitlinge,
Trüffelchips und Petersilie

16,90 €

PROVENCE PUR

Tarte von Sonnengemüsen mit Ofentomaten,
Rucola und grünem Spargel

16,90 €

KÄSE & DESSERT

VIVE LA FRANCE

Comté, ein würzig-nussiger Rohmilchkäse aus der Franche-Comté, Walnuss-Tapenade mit unserem Dunklen, DENKMALz-Früchtebrot

12,50 €

Die ideale Begleitung: DENKMALz „Wilde Biene“

FOURME D'AMBERT

Aromatischer Blauschimmelkäse
Aprikosensenf und DENKMALz Früchtebrot

12,50 €

Die ideale Begleitung: DENKMALz „Wilde Biene“

CREMIGES CRAFTBIER

3 Sorten feinstes Craftbier-Eis mit Zimtcrumble
Hippe und DENKMALz-Biersirup

9,50 €

FRISCHEKICK

3 aromatische Sorbets der Jahreszeit,
Gewürz-Ananas (vegan)

13,50 €

JUGENDERINNERUNG

DENKMALz Apfelpfannkuchen,
feines Bourbon-Vanilleeis und Marzipansoße

12,50 €

FEINE SÄURE

Allerlei von Zitrusfrüchten,
Gâteau/Crème brûlée/Yuzu-Sorbet

16,50 €

Zu den Desserts empfehlen wir einen edelsüßen Wein von der Nahe nach Tagesangebot