

Inhaltsverzeichnis

Aktuelles & Termine	2
Aus der Küche	3
Früh am Morgen	3
Für nebenbei	5
Im Steinofen gebacken	5
Aus dem Topf	5
Vorspeisen & Terrassenlieblinge	6
Blattwerk	7
Nicht ganz Diätküche	8
Pasta	8
Von der Weide	9
Aus dem Wasser	9
Für die Kleinen	10
Süßkram	10
Getränke	11
Alkoholfrei	11
Saisonal & Lecker	12
Biere	12
Apéritifs	13
Apéritifs alkoholfrei	13
Weine & Sekt	14
Flaschenweine	15
Heißgetränke	16
Digestifs	17
Longdrinks	18
Cocktails	18
Cocktails alkoholfrei	18

Aktuelles & Termine

Jeden Sonntag Frühstücksbüffet

- von 10:00 - 12:30h
- inkl. Prosecco und Orangensaft
- 19,80 € pro Person

12. - 14.06.2026 Winzerfest Ohligs

- 1. Winzerfest in Ohligs
- Flanksteak im Ciabatta vom Grill
- Wine vom Weingut Karl Wegner, Pfalz und Domaines Féruad, Provence

WM im Hemingway

- Übertragung aller Spiele der Nationalmannschaft bei schönem Wetter auf der Terrasse
- Biertheke mit Selfservice im Außenbereich
- Übertragung aller „interessanten“ Spiele der K.O. Phase bei schönem Wetter auf der Terrasse

Aus der Küche

Früh am Morgen

von 10.00 bis 12.00 Uhr

Geröstetes Landbrot

Avocado & Tomate  11,80 €
mit Frischkäse, Avocado Crème
und Cherrytomaten

Strammer Maxx 12,80 €
mit Schinken, Goudakäse,
Spiegelei und Bacon

Norwegisch 13,80 €
mit Frischkäse geräuchertem
Lachs und Sahnemeerrettich

Hemingway's Déjeuner

für 1 Person 12,80 €
für 2 Personen 21,80 €

Beemster, Brie, Serranoschinken,
Honigbackschinken, Salami
Milano, hausgemachte Marmelade,
Frischkäse, Rührei

dazu Butter, frische Brötchen
und Croissants

Galette (Herzhafter Buchweizencrêpe)

mit geräuchertem Lachs und 12,80 €
Blattsalat

mit Ziegenfrischkäse, Cherry- 12,80 €
tomaten, Rucola und Walnüssen


Aus der Küche

Rührei (3 Bio-Eier) & Brötchen

Natur  7,80 €


Champignon  9,80 €

Bacon 9,80 €

Mediterran  10,80 €
mit Tomate, Basilikum & Parmesan


Skandinavisch 12,80 €
mit geräuchertem Lachs

Mit Quark in den Tag

Bircher Quarkbecher  8,50 €
Quark & Bircher Müsli im Weckglas

Früchtetraum  8,50 €
Quark & frische Früchte

Süßes


Ofenfrische Croissants  7,80 €
mit Marmelade und Butter

Mini - Pancakes  9,80 €
mit frischen Früchten, Ahornsirup und Schokoladensirup

Aus der Küche

von 12.00 – 21.00 Uhr


Für nebenbei

Hausdip & Olivenmix  5,80 €
 Dip nach Küchenlaune mit Oliven,
 eingelegt in hausgemachtem
 Knoblauch-Kräuteröl, dazu
 Baguette

Im Steinofen gebacken

Flammkuchen Klassik 12,80 €
 mit Speckwürfeln und Zwiebeln

Flammkuchen Kavala 13,80 €
 mit Blattspinat, Tomatenwürfeln,
 Kalamataoliven und Schafskäse

Flammkuchen Ernest  14,80 €
 mit Ziegenkäse, Rucola,
 Cherrytomaten, kandierten
 Walnüssen und Honig

Aus dem Topf

Tomaten-Orangen-Suppe 8,50 €
 mit gebackenem Schafskäsetaler

Aus der Küche

Vorspeisen & Terrassenliebliche

<i>World of India</i>	11,80 €
Kleine gefüllte Wan-Tans mit Glasnudelsalat und Chili-Dip	
<i>Bruschetta-Salat</i>	12,80 €
Brotsalat mit Cherrytomaten, Ruccola, Mozzarella, Ciabatta und luftgetrocknetem Schinken	
<i>Avocado-Türmchen</i> 	12,80 €
mit Mango, Chili und Mozzarella	
<i>Buarrata di Bufala</i>	12,80 €
auf einem Ruccolabett mit Cherrytomaten, Crema di Balsamico und Olivenöl	
<i>Gebackene Aubergine</i>	13,80 €
mit würziger Tomatensalsa und mariniertem Schafskäse	
<i>Ziegenkäsebällchen</i> 	13,80 €
mit Thymianhonig auf Rucola-Salatbett	
<i>Hemingway Tapas</i>	16,80 €
nach Art des Hauses	
<i>Vitello Tonnato</i>	16,80 €
vom Kalbsfilet, mit klassischer Thunfischsauce und Kapern	

Aus der Küche

Blattwerk

Salat Tandoori 17,80 €

Tandoori-Hähnchenbrust mit Minz-Joghurt-Dip - Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Radieschen und Granatapfel-Kernen

Salat Fiesta 19,80 €

Black Angus Rind - Blattsalate mit Tomaten, Radieschen und Granatapfel-Kernen

Salat Fisch 21,80 €

Zander oder Lachs - Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Radieschen und Granatapfel-Kernen

Spinat-Schafskäse-Tarte 18,50 €

mit reichhaltigem Salatbouquet

Unsere Salate servieren wir mit hausgemachtem Balsamico- oder Joghurt-Dressing.

Aus der Küche

Nicht ganz Diätküche

Die Currywurst 13,80 €

180gr Metzgerbratwurst mit
hausgemachten Currysaucen,
Country Style Fritten & Salat

Classic Cheeseburger 18,50 €

200gr Rinderpatty von der
Landmetzgerei Hanten mit
Cheddarkäse, Bacon, Tomaten,
Zwiebeln, BBQ-Sauce und Country
Style Fritten

Hemingway Burger 19,80 €

200gr Rinderpatty von der
Landmetzgerei Hanten mit
Ziegenkäse, Rotweinzwiebeln und
Country Style Fritten

Pasta

Spaghetti A.O.P.

mit Knoblauch, frischen
Chilischoten und Parmesan
plus Black-Tiger-Garnelen



14,80 €

19,80 €

Rigatoni

mit Black Angus Rind,
getrockneten Tomaten, frischem
Rucola, Pinienkernen und
Parmesan

17,80 €

Schwarze Linguine

in tomatisierter Hummersauce mit
Black Tiger Garnelen

19,80 €

Aus der Küche

Von der Weide

Grünes Curryhuhn 19,80 €

Hähnchenbrustfilet auf grünem
Curry mit gebratenem Gemüse,
dazu Basmatireis

Schnitzel Wiener Art 21,80 €

vom Eifeler Hausschwein, mit
Bratkartoffeln und Champignon-
Rahmsauce

Wiener Schnitzel 26,80 €

mit hausgemachtem Kartoffel-
salat, Preiselbeeren und
Salatbouquet

Düsseldorfer 34,80 €

Senfrostbraten

vom Rumpsteak mit Cognac-
Pfeffer-Sauce,
Parmesankartoffeln und
Sommergemüse

Aus dem Wasser

Zanderfilet 26,80 €

auf Mangoldgemüse und
Bärlauchkartoffeln

Lachstranche 26,80 €

mit Karotten-Ingwer-Püree und
Sommergemüse

Aus der Küche

Für die Kleinen

Nudeln  6,50 €
mit Tomatensauce

Hähnchen-Nuggets 8,50 €
mit Pommes

Räuberschnitzel 12,80 €
vom Kalb mit Pommes

Süßkram

Hausgemachtes Sorbet 2,80 €
Cassis, Passionsfrucht, Mango
Preis pro Kugel

Dessert Surprise 9,80 €
Süße Überraschung zum Teilen

Flambierte Crème Brûlée 9,80 €
mit frischen Beeren

Lavakuchen 9,80 €
warmes Schoko-Küchlein mit
hausgemachtem Vanilleeis

Getränke

Alkoholfrei

Mineralwasser	0,251	0,751
Taunusquelle medium	3,00 €	7,20 €
Taunusquelle still	3,00 €	7,20 €

Softdrinks	0,21	0,51
Coca Cola	3,20 €	6,50 €
Coca Cola zero	3,20 €	6,50 €
Fanta	3,20 €	6,50 €
Sprite	3,20 €	6,50 €

Bitter Lemon	0,21	3,20 €
Tonic Water	0,21	3,20 €
Ginger Ale	0,21	3,20 €

Club Mate	0,331	3,90 €
-----------	-------	--------

Elephant Bay Eistee

Zitrone	0,331	3,90 €
Pfirsich	0,331	3,90 €
Blaubeere	0,331	3,90 €

Schorlen	0,31	0,51
Maracuja	4,20 €	6,50 €
Rhabarber	4,20 €	6,50 €
Johannisbeere	4,20 €	6,50 €
Naturtrüber Apfel	4,20 €	6,50 €
Lemon Squash	4,20 €	6,50 €
Mango	4,20 €	6,50 €

Getränke

Saisonal & Lecker

Hausgemachte Limonaden (separate Karte)	0,41	6,50 €
Iced Drinks (separate Karte)		6,80 €

Biere

Vom Fass

Bitburger Pils	0,251	3,10 €
	0,41	4,50 €
Schumacher Alt	0,251	3,30 €
	0,51	5,90 €
Flötzingen Weizen	0,51	5,20 €
Radler	0,251	3,10 €
	0,41	4,50 €
Alster	0,251	3,10 €
	0,41	4,50 €
Krefelder	0,251	3,30 €
	0,41	5,20 €

Aus der Flasche

Desperados	0,331	4,50 €
Bitburger 0,0%	0,331	3,90 €
Flötzingen alkoholfrei	0,51	5,20 €
Vitamalz	0,331	3,90 €

Getränke

Apéritifs

Martini Bianco	5cl	5,30 €
Martini Rosso	5cl	5,30 €
Hemingway Sprizz <i>Martini Fiero, Tonic</i>	0,2l	7,90 €
Apérol Sprizz <i>Apérol, Sekt, Wasser</i>	0,2l	7,90 €
Lillet Wild Berry <i>Lillet Blanc, Wild Berries</i>	0,2l	7,90 €
Limoncello Sprizz <i>Limoncello, Sekt, Wasser</i>	0,2l	7,90 €
Hugo <i>Holunderblütensirup, Sekt, Minze</i>	0,2l	7,90 €
Italicus Sprizz <i>Bergamottenlikör, Tonic Water</i>	0,2l	7,90 €
Campari Orange	0,2l	7,50 €

Apéritifs alkoholfrei

Sprizz	0,2l	4,90 €
Hugo	0,2l	4,90 €

Getränke

Weine & Sekt

Sekt

Prosecco San Marzano	0,11	4,50 €
Crémant Rosé	0,11	7,50 €

Weißwein

	0,11	0,21
Grauburgunder Hemingway	3,80 €	7,50 €
<i>Weingut Wegner, Pfalz</i>		
Weißburgunder	3,80 €	7,50 €
<i>Weingut Wegner, Pfalz</i>		
Riesling	3,80 €	7,50 €
<i>Weingut Wegner, Pfalz</i>		
Garda Bianco	4,00 €	8,00 €
<i>Weingut Laghetto, Lombardei</i>		

Rosé

Cuvée Prestige	4,00 €	8,00 €
<i>Domaines Féraud, St.Tropez</i>		
Rosamunde	3,80 €	7,50 €
<i>Weingut Wegner, Pfalz</i>		

Rotwein

Primitivo	4,00 €	8,00 €
<i>Weingut San Marzano, Apulien</i>		
Bordeaux	4,30 €	8,50 €
<i>Weingut Haut Dambert</i>		
Cuvée „Essentielle“	4,30 €	8,50 €
<i>Domaines Féraud, St.Tropez</i>		

Unsere Flaschenweine finden Sie auf der
nächsten Seite

Getränke

Flaschenweine

Weißwein

Grauburgunder Hemingway <i>Weingut Janson, Pfalz</i>	0,75l	24,50 €
„Carlotta“ <i>Weißweincuvée aus Rolle, Sauvignon, Viogner - Domaines Féraud, St. Tropez</i>	0,75l	26,50 €
Garda Bianco <i>Weingut Laghetto, Lombardei</i>	0,75l	26,50 €
Chardonnay <i>Weingut Wegner, Pfalz</i>	0,75l	27,50 €
Riesling Ungstein <i>Weingut Wegner, Pfalz</i>	0,75l	32,50 €

Rosé

Rosamunde <i>Weingut Wegner, Pfalz</i>	0,75l	24,50 €
Cuvée Prestige <i>Domaines Féraud, St. Tropez</i>	0,75l	27,50 €
AIX Rosé <i>Maison Aix, Aix-en-Provence</i>	0,75l	39,50 €

Rotwein

Primitivo <i>Weingut San Marzano, Apulien</i>	0,75l	27,50 €
Bordeaux <i>Weingut Haut Dambert</i>	0,75l	32,50 €
Cuvée „Essentielle“ <i>Domaine Féraud, St. Tropez</i>	0,75l	32,50 €
St. Laurent <i>Weingut Darting, Pfalz</i>	0,75l	32,50 €

Getränke

Heißgetränke

Kaffee Crème	3,30 €
Kaffee Crème, groß	3,90 €
Espresso	2,90 €
Espresso Doppio	4,50 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,40 €
Latte Macchiato	4,40 €
mit Haselnuss	4,90 €
mit Karamell	4,90 €
mit Vanille	4,90 €
Kakao	3,90 €
mit Sahne	4,50 €
Tee (div. Sorten)	4,20 €
Frischer Minztee	4,50 €
Heiße Zitrone	4,90 €
Heiße Ingwer-Zitrone	4,90 €

Getränke

Digestifs

Kräuter

Averna	4cl	6,00 €
Jägermeister	2cl	3,50 €
Killepitsch	2cl	3,50 €
Ramazotti	4cl	6,00 €

Klar

Sambuca Molinari	2cl	3,50 €
Ouzo Pilavas	2cl	3,50 €
Eristoff Vodka	2cl	3,50 €
Cazadores Tequila	2cl	4,50 €

Obstbrand

Williams Birne	2cl	4,00 €
Obstler	2cl	4,00 €

Whiskey

Aberfeldy 12Y.	4cl	8,50 €
Jack Daniels	4cl	7,00 €

Klassiker

Baileys	2cl	4,50 €
Cardenal Mendoza	2cl	7,00 €
Limoncello	2cl	3,50 €
Nonino Grappa	2cl	4,00 €

Edelbrände

Ziegler Haselnuss „Z“	2cl	9,50 €
Ziegler Himbeere „Z“	2cl	9,50 €

Getränke

Longdrinks

Vodka Lemon	0,21	7,50 €
Jacky Cola	0,21	7,50 €
Gin Tonic	0,21	7,50 €
Cuba Libre	0,21	7,50 €

Cocktails

Tequila Sunrise		7,90 €
Caipirinha		7,90 €
Mojito		7,90 €
Gin Basil Smash		8,50 €
Espresso Martini		7,90 €
Whiskey Sour		7,90 €
Solero		7,90 €
<i>Vodka, Maracuja, Zitrone</i>		

Cocktails alkoholfrei

Drachenblut		5,90 €
Ipanema		5,90 €
Driver's Sunrise		5,90 €