



MundArt
Restaurant

Dienstag – Samstag
19:00 – 22:00

MundArt
Restaurant . Catering . Events
Oppenhoffallee 9-15 . 52066 Aachen
www.mundart-catering.com
info@mundart-catering.com
David Rehschuh

DAILY

Unser kleines à la Carte – gut für jeden Tag

Schwarzwurzel, Aprikose, Büffelmozzarella	15,00
„Vitello Tonnato“	17,00
Freilandschwein aus Mechelen, Quittengelee, Balsamico (25 J.)	17,00
Schwertfischtatar, Granny Smith, Ingwer, Avocado	14,00
Vier Austern „Fines de Claire“	12,00

Maispoularde „Label Rouge“ Cajun, Süßkartoffel, Paprika, Mais Estragon	24,00
Zander, Grünkohl, Pastinake, Hollandaise	24,00
Eifler Urlamm, Winterratatouille, Kartoffelpüree	28,00
Schwarze Falafel, Couscous, Erbse, Minze, Röstwurzeln	24,00

Tanariva Schokolade, Gieser-Wildemann Birne, Preiselbeere	10,00
Matcha Cheesecake, Passionsfrucht, Heidelbeere	10,00

DAILYMENÜ 37,00

3 Gänge Menü aus der Daily Karte.

GOURMETMENU

Amuse Bouche – ein Gruß aus der Küche

Ravioli mit Göhltaler Frischkäse, Horbacher Honig,
Pata Negra, Melone – 18,00

Kabeljau Leinenfang Island, bunter Blumenkohl,
Liebstöckel, schwarze Nuss – 22,00

oder

Foie Gras, Steckrübe, Kakaobohne, Rhabarber –20,00

Sorbet

Seesaibling, Yuzu, fermentierte Schalotte,
Topinambur, Edamame - 34,00

oder

Onglet US Beef, Erdnuss, Eigelb, Rosenkohl – 32,00

Käse – 14,00

Torta di Nocciole – Macadamia, Nashi, Crème fraîche, Salz – 14,00

4 Gänge mit einem Zwischengang, Käse oder Dessert 55€

5 Gänge mit einem Zwischengang, Käse und Dessert 63€

6 Gänge mit zwei Zwischengängen, Käse und Dessert 75€

*gerne kochen wir auch vegetarisch,
auf Voranmeldung kochen wir auch gerne vegan.*

Menü nur Tischweise.

Änderungen müssen wir berechnen.

Alkoholfreie Getränke

Staatlich Fachingen Medium	0,7	7,90
	0,25	3,00
Staatlich Fachingen Still	0,7	7,90
	0,25	3,00
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,7	7,90
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,7	7,90
Coca Cola ^{1,3,}	0,2	3,00
Coca Cola light ^{1,3,5,6,}	0,2	3,00
Fever Tree Sicilian Lemonade	0,2	3,50
Proviant Rhabarberlimonade	0,33	3,50
Maracujasaft	0,2	3,00
Apfelsaft	0,2	3,00
Rhababersaft	0,2	3,00
Johannisbeersaft	0,2	3,00
Orangensaft	0,2	3,00
Saftschorlen	0,3	4,00
Orangensaft (frisch gepresst)	0,2	5,00
Fever Tree Tonic Water ⁴	0,2	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2	3,50
Fever Tree Ginger Ale	0,2	3,50
Thomas Henry spicy Ginger	0,2	3,50
Fever Tree Mediterranean Tonic ⁴	0,2	3,50

Flaschenbier

Rothaus Tannenzäpfle Pils	0,33	4,00
Cornelius Bräu	0,375	5,00
Lindemans Gueuze	0,375	6,50
Leffe Blonde	0,25	4,50
Leffe Brune	0,25	4,50
Mühlenkölsch	0,33	4,00
Bitburger 0,00%	0,33	4,00

Aperitif & Longdrink

Belsazar Wermouth White, Red, Dry,	0,04	6,00
Noilly Prat	0,04	6,00
Castello d'Alba Porto Tawny	0,04	6,00
Castello d'Alba Porto Ruby	0,04	6,00
Hugo alkoholfrei		7,50
Aperol Spritz		7,50
Campari Orange mit frischem Orangensaft ¹		8,00
Americano		7,50

Aperitif & Longdrink

Lillet Vive		8,00
Gin Tonic		12,90

Wein – Offen

Unsere offenen Weine wechseln korrespondierend mit unserer Karte.

Wir beraten Sie gerne!

Wein – Schaumig

Champagne Frankreich		
Jeeper Brut Grande Réserve		75,00
	0,1	12,00
Champagne Frankreich		
Jeeper Brut Grand Rosé		75,00
Champagne Frankreich		
2005 Jeeper La Grande Cuvée		130,00
Loire Frankreich		
Bouvet Cremant Brut		36,00
	0,1	4,50
Loire Frankreich		
Bouvet Excellence Cremant Brut Rosé		38,00
	0,1	4,50
Calatayud Spanien		
Reyes de Aragon Cava Nature		36,00
2009 Saar Deutschland		
Van Volxem Riesling Brut “1900”		69,00
2007 Rheinhessen Deutschland		
Raumland Blanc de Noir Prestige Brut		65,00
Champagne Frankreich		
Moët & Chandon Champagne Imperial Brut		85,00
Champagne Frankreich		
Moët & Chandon Champagne Rosé Brut		95,00
2005 Champagne Frankreich		
Roger Manceaux Champagne “Heritage”		130,00

Wein – Schaumig

2003 Champagne Frankreich
Gosset Champagne Rosé “Celebris” 260,00

Wein - Weiß

Deutschland

Pfalz Deutschland
Johan Müller
Riesling Cuvée „Wildbarrel“ (aus dem Whiskey-Fass) 45,00

2016 Pfalz Deutschland
Johann Müller
Sauvignon Blanc 32,00

2016 Rheinhessen Deutschland
Weingut hinter der Kirche/Oliver Knab
Gewürztraminer 32,00

2016 Rheinland- Pfalz Deutschland
Schömehl
Riesling Spätlese 32,00

2014 Pfalz Deutschland
Philipp Kuhn
Riesling “Tradition” QbA 36,00

2015 Pfalz Deutschland
Philipp Kuhn
Viognier “Reserve” QbA 60,00

2015 Rheinhessen Deutschland
Peth-Wetz
Grauer Burgunder 32,00

Wein - Weiß

2016 Rheinhessen Deutschland Peth-Wetz Chardonnay Unfiltered	62,00
2016 Rheinhessen Deutschland Peth-Wetz Riesling Unfiltered	60,00
2016 Rheinhessen Deutschland Peth-Wetz Muskateller	36,00
2015 Saar Deutschland Van Volxem Riesling "Rotschiefer" Kabinett	45,00
2011 Saar Deutschland Van Volxem Riesling "Alte Reben" QbA	55,00
2015 Rheinhessen Deutschland Keller Grauburgunder QbA	45,00
2017 Rheinhessen Deutschland Château Schembs Roter & Gelber Muskateller	42,00
2001 Rheinhessen Deutschland Château Schembs Riesling „Kirchenstück vom Liebfrauenstift“	89,00

Wein – Weiß

2014 Pfalz Deutschland

Knipser

Weißburgunder “Kirschgarten” GG 99,00

Frankreich

2015 Loire Frankreich

Henri Bourgeois

Sancerre “Les Bonnes Bouches” AOC 60,00

2015 Loire Frankreich

Henri Bourgeois

Pouilly Fumé “En Travertin” AOC 55,00

2010 Bourgogne Frankreich

Moret Nomine

Puligny Montrachet 99,00

Italien

2015 Südtirol Italien

Girlan

Pinot Grigio DOC 36,00

2015 Südtirol Italien

Girlan

Pinot Bianco “Plattenriegl” DOC 36,00

Wein - Weiß

Spanien

2015 Rueda Spanien	
José Pariente	
Sauvignon Blanc DO	34,00
2016 Somontano Spanien	
Enate	
Chardonnay DO	38,00

Wein - Rosé

Deutschland

2016 Rheinhessen Deutschland	
Peth Wetz	
Rosé „Klarett“	32,00

Frankreich

2017 Provence Frankreich	
Badet Clement	
Rosé “La Promenade”	36,00
2016 Bordeaux Frankreich	
Château tour de Mirambeau	
Rosé AC	38,00

Wein - Rot

Deutschland

2016 Pfalz Deutschland Johann Müller Spätburgunder	32,00
2012 Pfalz Deutschland Philipp Kuhn Cuvée "Incognito" QbA	36,00
2012 Pfalz Deutschland Philipp Kuhn Cuvée "Saint Laurent" QbA	69,00
2012 Pfalz Deutschland Knipser Spätburgunder "Kalkmergel" QbA	59,00
2014 Rheinhessen Deutschland Peth Wetz Malbec Grand Vintage Unfiltered	99,00

Frankreich

2010 Bordeaux Frankreich Château Saint Aubin Medoc Cru Bourgeois	45,00
--	-------

Wein - Rot

2010 Bordeaux Frankreich Château de Reysse Medoc	70,00
2012 Marsannay Frankreich Domaine Huguenot Pinot Noir "Les Echezots" AOC (bio)	60,00
2012 Rhône Frankreich Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape "Vieilles Vignes"	150,00
Italien	
2013 Apulien Italien Felline Primitivo di Manduria DOC	38,00
2015 Latium Italien Falesco Syrah „Tellus“ IGP	34,00
2012 Toskana Italien Il Poggione Rosso di Montalcino DOC	45,00
2009 Toskana Italien Il Poggione Brunello di Montalcino DOCG	89,00

Wein - Rot

2006 Piemont Italien
Serradenari Viticoltori in La Morra
Barolo DOCG 69,00

Spanien

2010 Rioja Spanien
Vina Marro
Tempranillo Reserva DOCa 45,00

2009 Navarra Spanien
Altos
Cabernet Sauvignon Cuvee 42,00

2007 Spanien
Pago del Marenostrum
Cota 1500 H
Cuvée 75,00

2010 Toro Spanien
Gran Elias Mora
Tempranillo DO 115,00

Portugal

2013 Douro Portugal
Van Zellers
Douro DOC 45,00

Wein - Rot

Australien

2015 McLaren Vale Australien

Mollydooker

Shiraz

“The Boxer” 65,00

2011 McLaren Vale Australien

Mollydooker

Shiraz Cabernet

“Enchanted Path” 140,00

2013 McLaren Vale Australien

Mollydooker

Shiraz

“Carnival of Love” 160,00

Wein - Dessert

Rheinhessen Deutschland

Lorenz

Scheurebe Edelsüß 40,00

2017 Rheinhessen Deutschland

Château Schembs

Scheurebe „Süß und Lecker“ 36,00

2010 Rheinhessen Deutschland

Keller

Beerenauslese Cuvée “Pius” 0,375 59,00

Wein - Dessert

2004 Rheinhessen Deutschland

Château Schembs

Pinot Noir Eiswein (blanc de noir) 0,375 75,00

Heißgetränke

dazu gibt es selbstgemachte Pralinen

Kaffee 4,00

Espresso 4,00

Espresso Doppio 5,50

Espresso Macchiato 4,50

Cappuccino 5,00

Milchkaffee 5,00

Latte Macchiato 5,50

Tee 4,50

Digestif

Whiskey Bulleit Frontier Kentucky Straight	0,04	6,00
The Glenrothes Select Reserve Speyside Single Malt Scotch Whisky	0,04	8,50
Bunnahabhain Islay Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre	0,04	10,00
Nikka Pure Malt Black (Japan)	0,04	14,50
Absolut Vodka Schweden	0,04	6,00
Beluga Transatlantic Export Vodka, Russland	0,04	8,00
Belvedere Vodka unfiltered „Rare Diamond Rye“, Polen	0,04	10,00
Gin Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	0,04	10,00
Gin Mare Spanien	0,04	10,00
Akori Gin Spanien	0,04	10,00
Lindemanns Gin Belgien	0,04	9,00
Elephant Gin Deutschland	0,04	12,00

Digestif

Don Papa Rum Philippinen	0,04	9,00
Botucal Rum Venezuela	0,04	9,00
Havana Club 3 años	0,04	6,00
Havaldsen Aquavit	0,04	10,00
Nonino Grappa Vuisinâr Riserva	0,04	8,00
Falesco Grappa Montiano	0,04	10,00
Berta Grappa Monprà	0,04	12,00
Tequila José Cuervo Silver	0,04	6,00
Tequila José Cuervo Gold	0,04	6,00
Rotenbachhof, Josef Schweiger Mirabel	0,04	10,00
Rotenbachhof, Josef Schweiger Zwetschge	0,04	10,00
Rotenbachhof, Josef Schweiger Himbeere	0,04	10,00
Rotenbachhof, Josef Schweiger Williams Birne	0,04	10,00

Digestif

Pircher		
Haselnussbrand	0,04	10,00
Knipser		
Tresterbrand	0,04	12,00
Pierre Huet		
Calvados	0,04	12,00
Cointreau	0,04	8,00
Rémy Martin		
Coeur de Cognac	0,04	10,00
Carlos I Brandy Solera		
Gran Reserva	0,04	8,00
Ricard Pastis de Marseille	0,04	6,00
Averna	0,04	10,00
Jägermeister	0,04	10,00
Ramazotti	0,04	10,00
Santocci Limoncello	0,04	10,00
Fernet Branca	0,04	10,00
Bodegas Tradition Sherry Fino	0,04	10,00

Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Koffein
4. Chinin
5. Süßungsmittel
6. enthält eine Phenylalaninquelle
7. Nährwert
8. Antioxidationsmittel

Allergene

Über Allergene Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne persönlich und halten eine Mappe mit allen Informationen für Sie tagesaktuell bereit.