



VANGOS

RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Speisekarte

VORSPEISEN

KNUSPRIGER SEITLING // 10 €
Soja-Tahini-Sauce | Limette

TEMPURA-GARNELEN // 14 €
*Knusprige Black-Tiger-Garnelen |
Sweet-Chili-Rahm*

BEEF TATAR // 16 €
*Rindertatar | Jalapeños-Kräuter Coulis |
Onsen-Ei | eingelegtes Gemüse*

TOMATEN-BURRATA-SALAT // 13 €
*Bunte Tomaten | rote Zwiebel | Kapern |
Hausdressing*

SALAT-BOWL // 13 €
*Wildkräuter | Gurke | Tomate | Möhren |
Paprika | Zwiebeln | Hausdressing*

+ Hähnchen | Lachs | Garnelen +8 €

SUPPE

SUPPE DES TAGES // 8 €
Frisch zubereitet

Fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Alle Hauptgerichte als Kindergerichte zum halben Preis – für Kinder bis 12 Jahre!





VANGOS

RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Speisekarte

HAUPTSPEISE

VANGOS GARNELENPFANNE // 24 €

*Garnelen | Zwiebeln | Kirschtomaten | Knoblauch |
Rucola | Tramezzini*

VANGOS RUMPSTEAK 300 G // 44 €
ODER RINDERFILET 220 G

Weiderind | Grill Süßkartoffel | Speckbohnen | Merlotsoße

KLASSISCHES RUMPSTEAK 300 G // 42 €
ODER RINDERFILET 220 G

Kartoffelpüree | Buttergemüse | hausgemachte Jus

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST // 24 €

Tomatenragout | Bratkartoffeln | Café-de-Paris-Sauce

LACHSSTEAK // 28 €

Wasabipüree | Wilder Broccoli | Café-de-Paris-Sauce

MEISTERFLEISCH SCHNITZEL // 21 €

*Wiener Art | wahlweise mit Soße | Bratkartoffeln |
Salat - (auch glutenfrei)*

GESCHMORTER OCHSE // 25 €

Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | Buttergemüse | Jus

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST // 28 €
VANGOS ART

*Panko | getrocknete Tomaten | Trüffel | Gruyer |
Kartoffelpüree | Kirschtomaten | Wilder Brokkoli | Dijonsoße*

Fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Alle Hauptgerichte als Kindergerichte zum halben Preis – für Kinder bis 12 Jahre!





VANGOS

RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Speisekarte

PASTA

LACHS-TORTELLINI // 24 €

Lachs | Spinat | Ricotta | Orange | Feige

TAGLIATELLE PARMESAN-RAHM  // 20 €

Kirschtomaten | Rahmsoße | Parmesan

+ Hähnchen | Lachs | Garnelen +8 €

TAGLIATELLE TOMATENRAGOUT  // 20 €

Kirschtomaten | Paprika | Zwiebeln | Kräuter

+ Hähnchen | Lachs | Garnelen +8 €

VEGETARISCH

VEGGIE BURGER  // 19 €

Seitlinge | Rucola | Gurke | Tomate | Zwiebel, Cheddar |

Pommes | Haussauce

VEGANES CURRY  // 19 €

Marktgemüse | Reis-Nudeln

+ Hähnchen | Lachs | Garnelen +8 €





VANGOS

RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Speisekarte

DESSERT

VANGOS LAVA CAKE	// 8 €
<i>Schokokuchen mit flüssigem Kern Vanilleeis Fruchtsauce</i>	
CRÉME BRÛLÉE	// 11 €
<i>Kirschensorbet und Beeren</i>	
DESSERT DES TAGES	// 5 €

Fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Alle Hauptgerichte als Kindergerichte zum halben Preis – für Kinder bis 12 Jahre!



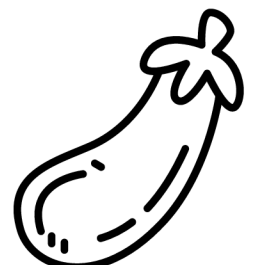
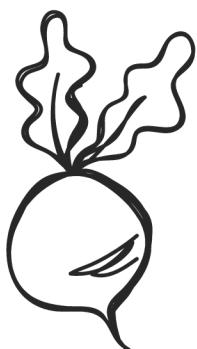


VANGOS-PASTA // 9 €
mit Tomatensauce

KLEINER VAN-BURGER // 9 €
mit Pommes

FISCHSTÄBCHEN // 9 €
mit Kartoffelpüree

NUGGETS // 9 €
mit Pommes



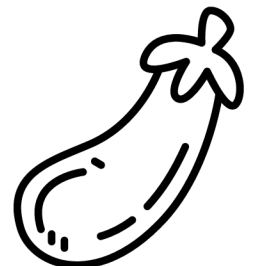


VANGOS-PASTA // 9 €
mit Tomatensauce

KLEINER VAN-BURGER // 9 €
mit Pommes

FISCHSTÄBCHEN // 9 €
mit Kartoffelpüree

NUGGETS // 9 €
mit Pommes



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- 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 Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Aperitif



SHERRY SANDERMANN <i>dry, medium oder cream</i>	5 CL	// 6.90 €
MARTINI <i>bianco, rosso oder dry</i>	5 CL	// 6.90 €
CAMAPRI SODA	4 CL	// 6.90 €
CAMPARI ORANGE	4 CL	// 6.90 €
PICCOLO PROSECCO	0.1 L	// 6.90 €
GLAS SEKT HAUSMARKE	0.1 L	// 5.90 €
APEROL SPRITZ	0.2 L	// 7.90 €
LILLEY	0.2 L	// 7.90 €
HUGO	0.2 L	// 7.90 €
HUGO (ALKOHOLFREI)	0.2 L	// 6.90 €
SARTI SPRITZ	0.2 L	// 7.90 €
LIMONCELLO SPRITZ	0.2 L	// 7.90 €
VANGOS SPRITZ	0.2 L	// 7.90 €
VANGOS SPRITZ (ALKOHOLFREI)	0.2 L	// 6.90 €
GIN TONIC	0.2 L	// 8.90 €
WODKA LEMON	0.2 L	// 7.90 €
WHISKEY COLA	0.2 L	// 8.90 €





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Obstbrände & Liköre

GRAPPA BERTA 43%	2CL	// 9.90€
GRAPPA BERTA 43%	2CL	// 9.90€
GRAPPA DIE PINOT GRIGIO 40%	2CL	// 4.90€
GRAPPA DIE CHARDONNY 40%	2CL	// 4.90€
WILLIAMS CRIST 40%	2CL	// 4.50€
MIRABELLENWASSER 40%	2CL	// 4.50€
HASELNUSS 40%	2CL	// 4.50€
PFIRSICH 22%	2CL	// 4.50€
MARACUJA VANILLE 15%	2CL	// 4.50€
BIRNENLIKÖR 30%	2CL	// 4.50€
BAILEYS IRISH CREAM 17%	4CL	// 6.90€





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Whisky

LAGAVULIN 16 JAHRE 43.0% VOL. 2 CL // 12.60€

Aroma: Intensiver Torfrauch mit leichten Noten von Seetang und Salz, danach tiefe Süße.
Geschmack: Vollmundig und leicht trocken auf der Zunge. Feiner Torfrauch füllt den Gaumen mit einer sanften und dennoch kraftvollen Süße, um dann Noten von Meer, Salz und Holz zu weichen.
Abgang: Langanhaltend und elegant mit viel Torfigkeit, Salz und nochmal Meeresalgen im Finale.
Farbe: Kupfer

MACALLAN 12 JAHRE 40.0% VOL 2 CL // 12.60€

Aroma: Warme Aromen von Honig, Vanille, getrockneten Früchten und sanften Eichengewürzen.
Geschmack: Vollmundig und cremig auf der Zunge. Toffee und frische Zitrusfrüchte verbinden sich mit sanfter Ingwer und feine Gewürznoten.
Abgang: Langanhaltend und elegant mit einer Mischung aus süßer Eiche, Karamell und feiner Würze. Farbe: Safran

SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT WHISKEY 43.0% VOL. 2 CL // 12.60€

Farbe: Strahlendes Goldgelb
Geruch: Intensiv und vielschichtig, mit fruchtigen Noten von Aprikose und Orangenschale, ergänzt durch Ingwer und Karamell.
Geschmack: Harmonisch und süß mit Anklängen von Marzipan und Walnüssen.
Nachklang: Lang anhaltend, mit würzigen Zimtaromen.

GLED FIDDICH 15 JAHRE 40.0% VOL 2 CL // 12.60€

Aroma: Komplexes Aroma mit süßem Honig, Vanille und intensiven dunklen Fruchtnoten.
Geschmack: Samtweich und intensiv auf der Zunge. Aromen von Sherry, Marzipan, Ingwer und ein Hauch Zimt verbinden sich zu einem faszinierenden Geschmacksprofil.
Abgang: Ein langer, süßer Abgang, der sanft ausklingt.
Farbe: Kupfer





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Weinbrand & Rum

HENNESSY XO COGNAC 40.0% VOL. 2CL // 11.50€

Farbe: Hennarot.

Aroma: Komplexe Noten von reifen Pflaumen, Feigen und Schokolade.

Dazu Gewürze wie Zimt und Nelken sowie süßes Eichenholz.

Geschmack: Weich und vollmundig auf der Zunge. Zunächst wieder Noten von Trockenfrüchten und Schokolade. Dazu Vanille, Eichenholz und Gewürze wie Zimt und Kardamom.

REMY MARTIN X.O COGNAC 40.0% VOL. 2CL // 11.50€

Nase: Sehr blumig und einzigartig frisch, unterlegt mit einer dichten Schicht Bourbon-Vanille, Haselnüssen und Früchten.

Gaumen: Voluminöse, weiche Textur mit würzigen Muskatnoten, Brioche, dunklen Beeren, Orangen, Bourbon-Vanille und Eiche

Finish: Unfassbar langer Abgang, mit Vanille, Nüssen und Eichenholz.

RON ZACAPA CENTENARIO 23 JAHRE 40.0% VOL. 2CL // 9.50€

Farbe: Pariser Rot

Aroma: Süße Fruchtnoten von Rosinen und dunklen Trauben. Dazu Vanille, Karamell und Honig. Geschmack: Weich und geschmeidig auf der Zunge. Die Süße wird tiefer mit dem

Geschmack von Nougat, Karamell und erneut Trockenfrüchte. Dahinter dunkle Schokolade.

RON ZACAPA CENTENARIO XO RUM 40.0% VOL. 2CL // 11.90€

Nase: Intensive, reiche Aromenvielfalt, mit Nuancen von Eiche, flambiertem Karamell, gerösteten Nüssen, Marzipan, Orangenschale.

Aroma: Herrliche Balance aus Süße, Frucht und Würze, mit reichen Noten von Schokolade, Trockenfrüchten, Rosinen, Datteln und Pflaumen, sowie einem süßen Eichenaroma, Vanille, Zimt und einer Spur von Mango und Himbeere.

Finish: Lang und intensiv, mit einem subtilen Touch von Ingwer.





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Alkoholfreie Getränke

VIO MINERALWASSER (STILL, MEDIUM)	0.25L	// 3.90€
VIO MINERALWASSER (STILL, MEDIUM)	0.75L	// 7.90€
PUREZZA TAFELWASSER (SPRUDEL, STILL)	0.75L	// 6.90€
PUREZZA TAFELWASSER (SPRUDEL, STILL)	0.33L	// 3.90€
COCA COLA	0.30L	// 3.90€
COCA COLA LIGHT	0.30L	// 3.90€
COCA COLA ZERO	0.30L	// 3.90€
SPRITE/FANTA/SPEZI	0.30L	// 3.90€
SCHWEPPE TONIC WATER	0.20L	// 3.30€
SCHWEPPE BITTER LEMON	0.20L	// 3.30€
SCHWEPPE GINGER ALE	0.20L	// 3.30€
GRANINI APFELSAFT	0.30L	// 4.90€
GRANINI ORANGENSAFT	0.30L	// 4.90€
GRANINI TRAUBENSAFT	0.30L	// 4.90€
GRANINI KIRSCHSAFT	0.30L	// 4.90€
GRANINI APFELSCHORLE	0.30L	// 4.50€
GRANINI RHABARBER SCHORLE	0.30L	// 4.50€





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Alkoholfreie Getränke

GRANINI MOJITO SCHORLE	0.30L	// 4.50€
VIO MARACUJA SCHORLE	0.30L	// 4.50€

Bier

WARSTEINER VOM FASS	0.30L	// 3.90€
WARSTEINER VOM FASS	0.50L	// 5.90€
WARSTEINER ALKOHOLFREI	0.33L	// 3.90€
MALZBIER	0.33L	// 4.90€
ALSTER & RADLER & KREFELDER	0.30L	// 3.90€
ALSTER & RADLER & KREFELDER	0.50L	// 5.90€
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER VOM FASS	0.50L	// 5.90€
KÖNIG LUDWIG DUNKEL FL.	0.50L	// 5.90€
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI FL	0.50L	// 5.90€





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Aquavit

LINIE AQUAVIT	2CL	// 3.90€
MALTESERKREUZ AQUAVIT	2CL	// 3.90€
JUBILÄUMS AQUAVIT	2CL	// 3.90€

Bitters

KÜMMERLING	2CL	// 3.90€
UNDERSBERG	2CL	// 3.90€
FERNET BRANCA	2CL	// 3.90€
JÄGERMEISTER	2CL	// 3.90€
RAMAZOTTI	2CL	// 3.90€





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Spirituosen

ÄHRENMANN KORNBAND 38% VOL.	2CL	// 3.90€
OUZO PLOMARI 40% VOL.	2CL	// 3.90€
SAMBUCA MOLINARI 40% VOL.	2CL	// 3.90€
SMIRNOFF RED LABEL VODKA 37,5%	2CL	// 3.90€
ILLUSIONIST DRY GIN 45% VOL.	2CL	// 3.90€





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Weißweine

LERGENMÜLLER

0.75L // 27.90€

GRAUER BURGUNDER, TROCKEN

EINE KLARE PINOT CHARAKTERISTIK, ERSTKLASSIG EINGEBUNDENE SÄURE, MIT PRÄSENTEM NACHKLANG UND UNVERWECHSELBAREN FRUCHTAROMEN NACH APFEL UND BIRNE

LERGENMÜLLER BUNTSANDSTEIN

0.75L // 29.90€

GRAUER BURGUNDER AUS DEM HOLZFASS

MINERALISCH KOMPLEXE SYMBIOSE, MODERATE SÄURE, ZITRUS UND APFEL. UNTERSTÜTZT DIE KLASSISCHEN AROMEN

WEINGUT SANKT ANNABERG; RIESLING BIO

0.75L // 32.90€

TERASSENLAGEN, TROCKEN

SOWIE DER RIESLING 355-BIO - FEINHERB

DIE WEINE WERDEN VON SANDIGEM VERWITTERUNGSGESTEIN DURCH SCHIEFERBÖDEN GEPRÄGT, NICHT OHNE GRUND DER KÖNIG DER WEISSWEINE

FRANKREICH / BURGUND

0.75L // 46.50€

CHABLIS A.O.C. LA SEREINE TROCKEN

TROCKENER WEISSWEIN AUS 100% CHARDONNAY TRAUBEN

ITALIEN / GARDASEE

0.75L // 34.90€

LUGANA DOC AZIENDA SGREVA, TROCKEN

AUS 100% HANDGELESENEN TREBBIANO-TRAUBEN, FRISCH, ZITRUS- UND FRUCHTAROMEN, MINERALISCH AUSGEWOGEN

GAVI - AUS DER REBSORTE CORTESE DI GAVI

0.75L // 39.90€

TROCKEN, HERB IM GESCHMACK, ZITRONENAROMA,

FRUCHTIGE NOTE

ÖSTERREICH, WEINGUT WALDSCHÜTZ

0.75L // 29.90€

GRÜNER VELTINER, TROCKEN

IN DER NASE KNACKIGER APFEL, AM GAUMEN SEHR FRUCHTIG





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Roséweine

**LERGENMÜLLER CHARLOTTE DE BERRY
ROSÉE, TROCKEN**

0.75L // 28.90€

DÜFTE NACH ERDBEERE UND HIMBEERE. EINE MODERATE SÄURE UND EINE KRÄFTIGE STRUKTUR DURCH KALKHALTIGEN LEHMBODEN

AHR-TAL SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR

0.75L // 29.90€

WEISS GEKELTERT, AUSGEPRÄGTE AROMEN, BELEBENDE FRISCHE

Alkoholfreie Weine

EPICURO, BIANCO SOWIE EPICURO ROSSO

0.75L // 24.90€

AROMATISIERTES GETRÄNK AUS ENTALKOHOLISIERTEM WEIN





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Rotweine

- AHR-TAL BROKAT-SPÄTBURGUNDER MILD** 0.75L // 28.90€
BERRIG, HOLZGESTÄRKTES BUKETT, AUSGEWOGEN
- AHR-TAL TRIVEE - CUVEÉ TROCKEN** 0.75L // 39.90€
HOCHWERTIGER CUVEÉ, AUSDRUCKSSTARK,
KRÄFTIGES TANNIN
- ITALIEN, EPICURO ZINFANDEL;
98 P.LUCA M AWARD** 0.75L // 29.90€
VOLLMUNDIGER WÜRZIG-KRAFTVOLL
- ITALIEN, EPICURO PREMIUM** 0.75L // 44.90€
PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA
LANGE REIFELAGERUNG, KOMPLEX, WÜRZIG-VOLLMUNDIG
- ITALIEN, APASSIMENTO BIO GOLDMEDAILLI** 0.75L // 34.90€
EICHENHOLZFASS GEREIFT, KÖRPERREICH,
KONZENTRIERT
- ITALIEN, AMARONE VALPOLICELLA** 0.75L // 99.90€
TERRE DI VERONA, TROCKEN
PREMIUMWEIN, INTENSIV FRUCHTIG, SEHR KONZENTRIERT
- ITALIEN, BAROLO - AMANDO PIAZZO** 0.75L // 61.90€
100% NEBBIOLO, MINDESTENS 3 JAHRE GEREIFT,
EIN SPITZENWEIN





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Rotweine

- FRANKREICH, CHATEAU FONTESTEAU** 0.75L // 42.90€
CRU BOURGEOIS-MEDOC GOLD BEST WINE AWARDS,
GOLD GILBERT & GAILLARD
KRAFTVOLL, PRÄZISE TANNINSTRUKTUR, AROMEN REIFER SCHWARZER FRÜCHTE
- FRANKREICH, CHATEAUNEUF-DU-PAPE** 0.75L // 132.90€
ST. EMILION GRAND CRU CLASSÉ
DAS CHATEAU LIEGT AUF EINEM DER HÖCHSTEN PUNKTE VON ST. EMILION
DER AUSBAU IN BARRIQUEFÄSSERN, SPITZENKLASSE
- FRANKREICH, POMEROL GRAND CRU** 0.75L // 213.00€
KRÄFTIGE TANNINSTRUKTUR, REICHHALTIG-GESCHMEIDIGER ROTWEIN DER MERLOT TRAUBE
SOWIE CABERNET FRANC AUS BORDELAIS. LAGERT IN FEINSTEN EICHENFÄSSERN
- AUSTRALIEN,** 0.75L // 28.90€
SIMON HACKETT HILLS VIEW SHIRAZ
INTENSIVE CASSIS AROMEN, KÖRPERREICH
- NEUSEELAND, SAINT CLAIR MERLOT** 0.75L // 27.90€
MARLBOROUGH
KONZENTRIERTE FRUCHT, SAMTIG - AUSGEWOGEN
- NEUSEELAND, SAINT CLAIR** 0.75L // 36.90€
SAUVIGNON BLANC
EXOTISCHE FRUCHTAROMEN, APFEL, SALZIGE MINERALITÄT





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Offene Weine

WEISSWEINE

TREVENEZIE CHARDONNAY, <i>I.G.P. TROCKEN</i>	0.2L	// 7.90€
NAHE, GRAUER BURGUNDER <i>TROCKEN</i>	0.2L	// 7.90€
NAHE, SCHEUREBE <i>HALBTROCKEN</i>	0.2L	// 7,50€
NAHE, MÜLLER-THURGAU <i>LIEBLICH</i>	0.2L	// 6.90€

ROSEWEINE

PFLAZ, WEISSHERBST <i>PORTOGIESER, FEINHERB, ROSE</i>	0.2L	// 7.90€
---	------	----------

ROTWEINE

ITALIEN, PRIMITIVO <i>TROCKEN</i>	0.2L	// 8.90€
ITALIEN, MERLOT I.G.T <i>TROCKEN</i>	0.2L	// 7.90€
PFALZ, DORNFELDER, <i>HALBTROCKEN</i>	0.2L	// 7.50€
FRANKREICH, LA GARDIE <i>LIEBLICH</i>	0.2L	// 7.90€
WEINSCHORLE	0.2L	// 6.90€





VANGOS
RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Sekt

RECKLINGHÄUSER SEKT TROCKEN/HALBTROCKEN	0.75L	// 26.50€
RECKLINGHÄUSER ROSÉ-SEKT	0.75L	// 26.50€
SCHLOSS KOBLENZ ALKOHOLFREI	0.75L	// 22.90€
PROSECCO	0.75L	// 26.90€
CHAMPAGNER		
MOËT & CHANDON	0.75L	// 125,90€
MOËT & CHANDON	0.2L	// 39.90€
MOËT & CHANDON ROSE	0.75L	// 125,90€
DOM PÉRIGNON BRUT	0.75L	// 440.00€

