



Süppchen & Vorspeisen

Cremige Suppe von weißem Stangenspargel

Vom Wittgeshof in Nievenheim

6,90 € (MA 3,90 €)

Asiatische Suppe von Tölkes Bio-Hähnchen

Mit Miso, Frühlingslauch, Kokosmilch

& gezupftem Keulenfleisch

7,90 €

Marinierte Orecchiette und Wildkräuter aus der Alexianer Klostergärtnerei

mit buntem Spargel vom Wittgeshof in Dormagen

und Erdbeeren in Lavendel-Limonen Vinaigrette

11,90 €

Zusätzlich mit drei gebratenen Riesengarnelen

16,90 €

Offenbachs Frühlings Salat-Bowle

Mit Radieschen, Rettich, Rote Bete & Sonnenblumenkernen **vegan**

10,90 € (MA 7,90 €)

zusätzlich mit gebackenem Schafskäse im Teigmantel

& Akazienhonig aus der Imkerei Martin Spitz in Overath **vegetarisch**

14,90 € (MA 11,90 €)

zusätzlich mit knusprigen Streifen von der Kikok-Hähnchenbrust im Sesam Mantel

16,90 €

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:

Balsamico-Apfel **vegan** / **Maracuja-Basilikum** **vegan** / **Rucola-Senf** **vegetarisch**



Offenburgs Klassiker

Offenburgs hausgemachte Shakshuka mit Ciabatta vegetarisch

Zwei gebackene Bio-Eier in Tomatensauce
mit Spinat, Tomaten, Oliven & Fetakäse
10,90 € (MA 8,90 €)

Unsere hausgebackene Quiche

Mit Spargel vom Wittgeshof und Bärlauch
oder

Klassische Quiche Lorraine mit Speck, Schmand und Lauch

Jeweils serviert mit einem Salatsträußchen in Balsamico-Apfel Vinaigrette und einem Schmand-Dip
10,90 € (MA 8,90 €)

Spaghetti „aglio e olio e peperoncini“ vegetarisch
mit Parmesan
10,90 € (MA 6,90 €)

Spaghetti mit Sauce Bolognese
vom Bio-Rinderhack mit
Frühlingslauch, Kirschtomaten & Parmesan
13,90 € (MA 8,90)

Vegane Küche

„Nasi Goreng“ vegan
Indonesische Reispfanne mit Gemüse,
grünen Erbsen, Erdnüssen,
Limette & Koriander
12,90 € (MA 8,90 €)

Gefüllte Back-Süßkartoffel vegan
mit Granatapfelkernen, Soja Joghurt
& gerösteten Cashewkernen
12,90 €



Von der Wiese

Offenbachs Currywurst vom Metzger Kleinjung aus Engelskirchen
mit Pommes Frites, hausgemachter Mayonnaise & Curry-Variation
9,90 € (MA 7,90 €)

Schnitzel „Wiener Art“ vom Eifelschwein
mit Fritten, Spitzkohlsalat & hausgemachtem Ketchup
14,90 € (MA 9,90 €)

Offenbach-Burger vom Bio-Rinderhack
mit hausgemachter Avocado-Mayonnaise, Cheddar, karamellisierten Zwiebeln,
eingelegten Gurken & Tomatenscheiben, Süßkartoffel-Fritten & Spitzkohlsalat
17,90 € inkl. Anchor Steam 19,90 €

... dazu empfehlen wir unser Eigenimport „Anchor Steam“ aus San Francisco
Das Steam Beer ist sprudelig, schlank mit leichter Rauchmalznote & leuchtender Bernsteinfarbe

„Ossobuco“ - Geschmorte Beinscheibe vom Rind
mit gebratenem Spargel vom Wittgeshof und Parmesan-Kartoffelgratin
17,90 €

Offenbachs Monatsempfehlung

Gebratenes Doradenfilet mit Petersilien-Zitronen Butter
Auf einem Kartoffel-Sellerie Pürree mit Bärlauch & confierten Kirschtomaten
17,90 €

Hausgemachte Rote-Bete Maccaroni vegetarisch
mit buntem Spargel und Kirschtomaten in Spargel-Petersilien Sauce
14,90 €

... unsere Pasta stellen wir mehrmals wöchentlich und ausschließlich aus Bio-Eiern her!



Süßer Abschluss & Weinbegleiter

Affogato al caffè

Bio-Moxxa-Espresso mit leckerem Vanilleeis
am Tisch aufgegossen
5,90 € (MA 3,90 €)

Tagesdessert im Weckglas

aus unserer Vitrine
5,90 € (MA 4,90 €)

Portion Oliven von Dragonas aus Kalamata

mit Brotkorb **Eigenimport**
Naturbelassen & in Meersalz eingelegt
5,90 €

Drei Schafskäse-Stangen im Yufkateig

mit hausgemachtem Kichererbsen-Dip
7,90 €

Offenbachs Käsevariation

mit steirischem Bergkäse, Ziegenfrischkäsecreme und Camembert
dazu reichen wir Feigensenf, bunte Beeren der Saison und Walnüsse
10,90 €

Extra Toppings:

Hausgemachter Ketchup **vegan** / Mayonnaise aus Bio Eiern / Grana Padano / Hummus **vegan**
1,00 €

**Wir sind zertifiziert nach der EU-ÖKO-Verordnung,
Kontroll-Nummer DE-ÖKO-013**

Verehrter Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität, regionaler Herkunft oder Bio zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet.

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Antioxidationsmittel

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.*



Bio-Kaffee & mehr.....

'moxxa' Espresso	€ 2,20
'moxxa' Espresso doppio	€ 3,40
'moxxa' Kaffee	€ 2,50
'moxxa' Cappuccino	€ 3,40
'moxxa' Milchkaffee	€ 3,80
'moxxa' Latte Macchiato	€ 4,00
Alle Kaffeespezialitäten mit Bio-Milch und auch gerne 'to go'	
...mit Soja-Milch zuzüglich	€ 0,50

Tees

Bio-Darjeeling „Singell“	
Bio-Vitality	
Bio-Kamille	
Bio-Schoko-Minze	
Bio-Lebensfreude	
Bio-Black Chia Lemon	
Bio-Honeybusch „pur“	
Bio-Johannisbeere	
Bio-Earl Grey	
Bio-Grüntee „China Sencha“	
Bio-Grüntee „Morning Sencha“	
Bio-Kräutertee „Simply Beautiful“	
Bio-Gewürztee „Classic Yoga“	€ 3,20
Frischer Minztee	€ 3,80
Frischer Ingwer mit Limette	€ 3,80

Bio-Kakao

Bio-Kakao mit Bio-Milch	€ 3,00
..... mit Sahne	€ 3,50

Leckere Frucht-Schorlen

Mango, Maracuja, Johannisbeer, naturrüber Apfel	
Schorle, 0,2l	€ 2,80
Schorle, 0,4l	€ 4,50

Säfte von Vaihinger 0,2l

Naturrüber Apfelsaft	€ 3,00
Orangensaft	€ 3,00
Johannisbeersaft	€ 3,00
Maracujasaft	€ 3,00
Mangosaft	€ 3,00

Alkoholfreie Getränke

'BÜHNEN'wasser, 0,2l / 0,4l	€ 1,00/2,00
Ein Wasser still oder mit Sprudel aus unserer eigenen Osmoseanlage	
57 Wasser	
THE ROBIN HOOD OF WATERS,	
0,25l / 0,75l	€ 2,50 / € 6,50
still oder mit Sprudel	
Gutes Tun durch Wassertrinken. 57% ihres Gewinns spenden die Jungs von 57 Wasser an gemeinnützige und soziale Projekte. Unter www.57wasser.com dürfen Sie mit entscheiden.....	
Sinalco Zitrone 0,2l	€ 1,80 €

fritz-kola & mischwerk 0,33l

fritz kola ¹⁺²	
fritz kola zuckerfrei ¹⁺²	
fritz bio-rhabarberschorle	
fritz bio-traubenschorle	
fritz bio-apfelschorle	
fritz zitronenlimonade ²	
fritz melonelimonade ²	
fritz orangenlimonade ²	
fritz apfel-kirsch-holunderlimonade ²	
fritz mate ¹	€ 3,20

Biere

Früh Kölsch, 0,33l	€ 3,20
Früh Kölsch alkoholfrei, 0,33l	€ 3,20
Beck's, 0,33l	€ 3,20
Beck's Blue, 0,33l	€ 3,20
Rothaus Tannenzäpfle	€ 3,20
Hellers Wiess, 0,5l	€ 4,50
Hellers Bio-Weizen, 0,5l	€ 4,50
Maisel's Weizen alkoholfrei, 0,5l	€ 4,50
Vita-Malz ² 0,33l	€ 3,00
Augustiner 0,5l	€ 4,50
Früh Sport, 0,33l	€ 3,00

Anchor Steam „das Craft-Bier-Urgestein“	
Eigenimport aus San Francisco 0,355l	€ 3,50

Prosecco-Sekt-Champagner

Bio-Prosecco 'Jarasole'

weiss oder rosé in der Bügelflasche,

DOC, Azienda Agricola La Jara

'Italienische Lebensfreude im Glas

0,1l € 5,50

0,75l Flasche € 29,50

Brogssitter Sekt-Prestige – blanc de blanc

Grafschaft in Ahrweiler

0,1l € 6,00

0,75l Flasche € 36,00

Champagner Paul Michel 1er-Cru, 0,75l € 89,50

Weissweine

Offenbach's Hauswein

Iphöfer Schwanengesang

Weingut Claußen-Wintzheimer, Iphofen, Unterfranken

Unsere Eigenkreation aus Silvaner & Riesling & Bacchus.

Ein Wein, den wir jedes Jahr - bevor er abgefüllt wird - für Sie komponieren.

- trocken, fruchtig, lecker -

€ 5,50 € 0,15l

0,5l Gourmet-Flasche für zwei € 13,50

€ 19,90 0,75l € 22,50 1l

2018 Grauburgunder

Weingut Stallmann-Hiestand, Rheinhessen € 6,00 0,15l

Feinfruchtig, milde Säure, nachhaltig € 24,50 0,75l

2017 Ercavio blanco

€ 5,00 0,15l

Airén, Spanien € 22,50 0,75l

Handlese, hellgelbe Farbe mit grünen Nuancen, intensive Mischung

von fruchtigen, tropischen Aromen und Zitrusfrüchten

Rosé

2015 Ercavio Rosado, Vino de la Tierra de Castilla,

Más Que Vinos, Spanien € 5,50 0,15l

100% Tempranillo, Handlese € 24,50 0,75l

intensive, fruchtige, rote Beerenaromen

Rotweine

2016 Macht Lust, Nahe

Weingut Christian Bamberger

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon & Dornfelder € 5,90 0,15l

Kirsch- und Röstaromen, 12 Monate im Barrique € 24,50 0,75l

2016 Ercavio

Tempranillo, Spanien

12-monatige Reife in amerikanischer Eiche.

Vanille, Zimt und Karamell dominieren die dunklen, satten Fruchtaromen.

Vielschichtig am Gaumen, Cassis, Kirsche und dunkle Waldfrüchte

vermischen sich mit Nelke, Rauch und feinsten Barrique-Aromen.

€ 6,00 0,15l

€ 24,50 0,75l

2016 Château Condamine Bertrand Barrique

Grand Vin du Languedoc, Frankreich

Cuvée Premium 40% Syrah, 40% Grenache, 20% Mourvèdre

Neun Monate im Barrique gereift.

Der Wein beeindruckt mit tiefem Granatrot, würzigem Bouquet

und Geschmack nach dunklen Früchten, Pfeffer und Unterholz.

€ 6,50 0,15l

€ 26,00 0,75l

2016 Elixir

Grand Vin de Pays d'Oc,

Domaine Condamine Bertrand, Frankreich € 6,90 0,15l

Médaille d'Or Paris 2013 € 28,50 0,75l

Cuvée Premium 84% Syrah, 8% Grenache, 8% Cabernet Sauvignon

12 Monate in französischen Barriques, Duft nach Cassis, Brombeeren,

Schlehen und provencalischen Kräutern.

Deutlich präzente, feinkörnige Tannine, langer aromatischer Nachhall.

Unser Eigenimport 2015 Barbera d'Alba 'Lavai'

Aus dem Piemont vom Weingut Ghiomo

Der Lavai ist ein konzentrierter Barbera mit kraftvoller, sehr weicher

Tanninstruktur. Mit seinem hintergründigen Aromenspiel nach reifen,

roten Früchten und Wildkräutern begeistert er uns mit jeder Flasche,

- trocken, fruchtig, kräftig, vollmundig, samtiger Abgang -

€ 7,90 0,15l

€ 32,50 0,75l

Aperitif

Martini Bianco 5cl	€ 4,00
Martini Rosso ² 5cl	€ 4,00
Martini Dry 5cl	€ 4,00
Fragoli „frizzante“ mit Brogsitter-Prestige Sekt, Walderbeerlikör & frischer Minze	€ 6,90

Likör & Kräuter, 4cl

Fernet Branca	€ 4,00
Ramazotti	€ 4,50
Averna	€ 4,50
Jägermeister	€ 4,00
Bailey's Irish Cream ²	€ 4,50
Moxxa-Espresso-Likör ¹	€ 5,50

Grappa, 2cl

Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco	€ 6,00
--	--------

Eau de vie, 2cl

JEAN PAUL METTÉ, Ribeauville, Alsace Framboise oder Williams	€ 6,00
--	--------

Whiskey, 4 cl

Jack Daniels	€ 6,00
Chivas Regal	€ 7,00
Glenmorangie, 12 Jahre	€ 10,50
.....gerne auch als Longdrink	+ € 3,00

Gin, 4cl

Tanqueray 47% England	€ 6,00
Bombay Sapphire Dry Gin	€ 6,50
Sünner No.260 43% Kölle	€ 6,50
Hendricks	€ 8,50
Siegfried Rheinland	€ 9,00
The Duke Bavarian Bio-Gin	€ 9,50
alle Gins auch mit Tonic 0,2l	+ € 2,50

Brandy & Cognac, 4cl

Carlos I. , Bodegas Osborne Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva	€ 8,00
Gran Duque Dalba¹ , Bodegas Williams & Hubert Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva	€ 8,50
Lepanto, Bodega González Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva	€ 9,50
Baron Otard VSOP Chateau de Cognac	€ 8,50
Hennessy FINE, Unique Blend Fine de Cognac	€ 10,50
Bas-Armagnac X.O., Marie Duffau Vieil Armagnac, Gers	€ 12,50

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff

**Wir sind zertifiziert nach der EU-ÖKO-Verordnung,
Kontroll-Nummer DE-ÖKO-013.**