

Apero/ Dessertwein

2017er Wegeler, Riesling, Gutswein, VDP, Mosel, süß 3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l

Weinempfehlung / Weiss

2017er Brinkmann, Grauburgunder, Ortswein, Jugenheim, Rhh., tr. 3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2017er Pfannenbecker, Grauburgunder trocken, Rhh. 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2017er Mosbacher, Riesling, trocken, Forst, Pfalz 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 25,50 1,00l
2016er Bickel - Stumpf, Silvaner, trocken, Franken 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2018er Scherner - Kleinhanß, Rivaner, trocken, Rhh. 3,30 0,1l / 5,30 0,2l / 18,80 0,75l
2017er Pfandturm, Merlot, Blanc de Noir, trocken, Rhh. 3,80 0,1l / 6,20 0,2l / 20,00 0,75l
2018er Pfaffmann, Sauvignon Blanc, trocken, Pfalz 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2017er Klein, Hainfeld, Gelber Muskateller, mild, Pfalz 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2017er Dr.Köhler, „Doktorspiele“, Cuvee, Cabernet Sauvignon, Frühburgunder & Merlot, Rosé 3,50 0,1l / 5,70 0,2l / 19,00 0,75l

Rotweine

2016er Moschell, Spätburgunder, Baden, trocken 3,30 0,1l / 5,30 0,2l / 18,80 0,75l
Beeren-, Kirschfrucht, Gewürzaromen, Badische Spitzenlage (vom VDP als Große Lage klassifiziert)
2007er Querbach, Pinot Noir, Rheingau, trocken 3,90 0,1l / 7,00 0,2l / 24,00 0,75l
2017er Cataldo Cabernet Primitivo, Apulien, Italien 3,30 0,1l / 5,30 0,2l / 18,80 0,75l
2015er Azagador, Crianza, intensives Beerenaroma, Eichenholzfass, Spanien 3,30 0,1l / 5,30 0,2l / 18,80 0,75l
2012er Weingut Krone, Spätburgunder, trocken, Assmannshausen 4,10 0,1l / 7,60 0,2l / 26,00 0,75l
2015er T Rex, Weingut Lergenmüller, trocken, Cuvee Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Merlot **FLASCHE 28,00 0,75l**

Vorspeisen

Spargelcreme 5,80
Feldsalat 7,50 // mit Belper Knolle (Hartkäse v. Simmentaler Rind) 9,00
Marinierte Rote Bete / Birnenspalten / Kürbiskernen / Feldsalat 9,50
Gebratener Ziegenkäse / Honig / Feldsalat Salat kleine Port. 9,00 / 13,90
Ententerrine / Feldsalat 9,00
Bratwürstchen / Linsensalat / Senfsauce 9,00
Burata / Rhabarber – Tomaten – Relish 9,50
Gebackener Kalbstafelspitz / Rote Bete-Salat / gehobelter Meerrettich 9,50

Hauptgerichte

Frische Morcheln in Rahm / Pasta 21,00
Bachforelle / grüner Spargel / Zitronenbutter / Salzkartoffeln 18,90
Matjesfilet auf geröstetem Brot / Gurkensalat / Salzkartoffeln kleine Port. 12,40 / 16,80
Deutscher Spargel (300g) / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 16,50
mit gekochtem Schinken 21,00
Rinderrückensteak in Pfeffer gebraten / Bratkartoffeln 22,00
Iberico – Kotlett / Cima di rapa (Stängelkohl) / Kirschtomaten / Bratkartoffeln 19,00
Boeuf Bourguignon (Rindergulasch) / Spätzle 17,40
Wiener Schnitzel vom Schweinefilet / Spargelgemüse / Salzkartoffel 20,80
Entenbrust / Mango – Ingwer Sauce / sautierter Spargel 19,00
Tafelspitz vom Kalb / Wirsing / Meerrettich / Bratkartoffeln 18,80
Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln 16,40
Kalbsnieren / Senfsauce / Pasta 18,80
Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Schwein / Kartoffel – Feldsalat 15,80

Dessert

kleines Mango - Panna Cotta Törtchen 2,00 // Hibiskusparfait 7,80
Schokoladentarte 4,20 // Kleine Crème Brûlée 3,20 // Mango - Guave - Eis 4,50
Amarettini Eis 4,50 // Schokoladeneis 4,50 // Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“ 4,80

Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert // Jetzt auch alle Kaffee koffeinfrei möglich

Ziegler Obstbrand (Apfel-Birne) 4,00 2 cl mit Espresso 5,70
Kreuzritter Bitter 3,50 2 cl mit Espresso 5,20
Grappa Moscato 3,80 2 cl mit Espresso 5,50