

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 Pfannebecker, 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
2015er Weißburgunder Weingut Krone Assmannshausen, trocken 4,10 0,1l / 7,60 0,2l / 26,00 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
Navarro Canadas Tinto Barica, sanft, seidig, sehr weiche Tanine, trocken 3,30 0,1l / 5,30 0,2l / 23,80 1,0

Vorspeisen

Blattsalat 7,50 // mit Belper Knolle (Hartkäse v. Simmentaler Rind) 9,00
Gebratener Ziegenkäse / Honig / Salat kleine Port. 9,90 / 13,90
Spargel – Ruccolasalat / Gebratene Kirschtomaten 8,50
Taubenbrust und Salsiccia / Linsensalat 12,00
Büffel Mozzarella 250 g / Rhabarber – Tomaten – Relish 10,00
Lachstatar / Guacomole 10,00
Salamieteller / marinierte Austernpilze 8,50
Frankfurter Grüne Sauce / gekochtem Ei 8,50

Hauptgerichte

Egg Florentine / Spargel / Spinat / pochiertes Ei / Sauce Hollandaise 17,50
Pochierter Lachs / Rote Bete m. Joghurt / Zitrone / Dill 20,00
Pasta mit Sommertrüffel in Trüffelsauce 22,00
Deutscher Spargel (300g) / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 16,50
Knusprige Maishähnchenkeule / Ingwer-Karotten / Thymiankartoffeln 14,00
Paniertes Schweineschnitzel / Spargelrahmgemüse / Kartoffeln / Hollandaise 19,80
Spieß von Lammrücken / Paprikagemüse / Risoleekartoffeln 23,00
Geschnetzeltes vom Reh in leichter Pfeffer – Apfel – Sauce / Bandnudeln 18,90
Senfrostbraten v. Irischen Rind / Bratkartoffeln 22,00
Tafelspitz vom Kalb / grüne Sauce / Meerrettich / Bratkartoffeln 18,80
Sülze / Linsensalat / Bratkartoffeln 14,00

Dessert

kleines Mango - Panna Cotta Törtchen 2,50 // Kirscheis 4,50 //
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis 6,50 // Apfeltarte 3,80
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 Nebbiolo 3,80 2 cl mit Espresso 5,50