

Apero/ Dessertwein

2017er Wegeler, Riesling, Gutswein, VDP, Mosel, süß 3,60 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l

Weinempfehlung / Weiss

2017er Brinkmann, Grauburgunder, Ortswein, Jugenheim, Rhh., tr. 3,60 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2017er Pfannebecker, Goldmuskateller, trocken, Rhh. 3,70 0,1l / 6,20 0,2l / 20,50 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 3,50 0,1l / 5,70 0,2l / 19,00 0,75l
2017er Scherner - Kleinhanß, Riesling v. Muschelkalk, trocken, Rhh. 3,30 0,1l / 5,30 0,2l / 23,80 1,00l
2017er Dr. Koehler Pfandturm, Blanc de Noir, trocken (Öko), Rhh 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2017er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2017er Dreissigacker Weißburgunder, trocken, Rhh. FLASCHE 28,00 0,75l
2016er Franz Keller, Oberbergener Bassgeige, Grauburgunder, trocken FLASCHE 35,00 0,75l
2016er Franz Keller, Oberbergener Bassgeige, Weißburgunder, trocken FLASCHE 35,00 0,75l
2017er Wagner-Stempel, Riesling, Prophy, trocken, Rhh FLASCHE 39,00 0,75l
2017er Emrich Schönleber, Riesling, Mineral, trocken, Nahe FLASCHE 39,00 0,75l

Rotweine

2017er „Ganz(s) oder Gar nicht“ Lergenmüller, Cuvee Merlot, St. Laurent, Dornfelder 3,30 0,1l / 5,30 0,2l / 18,80 0,75l
2016er Moschell, Spätburgunder, Baden, trocken 3,30 0,1l / 5,30 0,2l / 18,80 0,75l
Beeren-, Kirschfrucht, Gewürzparmen, 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 Carbernet Sauvignon, St. Laurent, Merlot FLASCHE 28,00 0,75l

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kokosmilch 6,00 // Leberknödelsuppe 6,20
Feldsalat 7,50 // mit Belper Knolle (Hartkäse v. Simmentaler Rind) 9,00
Gebratener Ziegenkäse / Honig / Blattsalat kleine Port. 8,90 / 12,90
Gänseleberterrinen / Birnenmus / Feldsalat 14,00
Ententerrine / Feldsalat 9,00
Rinder - Carpaccio / Belper Knolle 9,00
Saumagen mit Maronen gefüllt / Rotkohlsalat / Walnuß 9,00
Entenrillet / Feldsalat 9,00

Hauptgerichte

Pasta mit Wintertrüffel in Trüffelsauce kleine Port. 16,50 / 22,00
Lammrücken / Olivensauce / Wirsing / Kartoffelpüree 23,00
Rinderfilet / Morchelrahm / Wirsing / Rösti 25,00
Wachtelspieß / Trauben / Walnuß / Schmandsauerkraut / Kartoffelpüree 18,90
Spanferkelfilet „Stroganoff Art“ / Spinatknödel 18,90
Backhähnchenbrust „Wiener Art“ / Rahmwirsing / Bratkartoffeln 14,90
Rote Bete - Maultaschen / gebratener Kürbis / Maronen / Feldsalat (Vegan) 16,80
Gänsekeule / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus 18,90
Gänsebrust / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus 24,80
Rostbratwürstchen v. Durocschwein / Senfrählinsen / Kartoffelstampf 14,20
Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln 16,20
Schweinebäckchen / Sauerkrautsauce / Kartoffelstampf 16,20

Dessert

Schokoladentorte 4,20 // Eismarillenknödel mit Aprikosensauce 7,00
Kleine Crème Brûlée 3,20 // Crème Brûlée Kuchen 4,00 // Gebrannte Mandeln Eis 5,00
Bratapfel-Vanilleeis 4,50 // Mango-Guave Eis 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 3,50 2 cl mit Espresso 5,20