

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
Spargelsalat / Grüne Sauce / Schinken 9,50
Gebratener Ziegenkäse / Honig / Salat kleine Port. 9,90 / 13,90
Ententerrine / Salat 9,00
Buratta / Rhabarber - Tomaten - Relish 10,00
Wilder Spargel / mit Belper Knolle (Hartkäse v. Simmentaler Rind) 10,00

Hauptgerichte

Pfifferlinge mit Frühlingslauch in Rahm / Pasta 18,00
Salat von Matjesfilet / Bratkartoffel rote Zwiebel / Bohnen kleine Port. 12,40 / 16,80
Lachstranche / Sauce Bearnaise / Spargelsalat / Kartoffeln 18,50
Thunfischsteak / gebratener Blumenkohl / kalte Erbsensauce / Risoleekartoffeln 20,00
Deutscher Spargel (300g) / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 14,80
Paniertes Schweineschnitzel / Spargelrahmgemüse / Kartoffeln / Sauce Hollandaise 16,80
Blattsalat / Kalbsrücken & Wachtelbrust / Grüne Sauce 20,00
Geschnetzeltes vom Reh in leichter Pfeffer - Apfel - Sauce / Bandnudeln 18,90
Backhähnchenbrust „Wiener Art“ / Kartoffel - Spargelsalat 14,20
Duroc Schweinekotelett in der Panade gebacken / Spargelgemüse / Kartoffeln 18,80
Sülze / Linsensalat / Bratkartoffeln 14,00
Salade Nicoise / mit gebratenem Thunfisch kleine Port. 13,80 / 19,80

Dessert

kleines Mango - Panna Cotta Törtchen 2,50 // Kirscheis 4,50 // Nußeis 4,50
Amarettini Eis 4,50 // Mango - Guave - Eis 4,50
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis 6,50 // Apfeltarte 3,80 // Schokoladentarte 4,20
Kleine Crème Brûlée 3,20 // 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