

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
2018er J.Schneider, Riesling, Durchgegoren, Niederhausen, Nahe. tr.	2,80 0,1l / 4,80 0,2l / 21,00 1,00l
2018er 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
2018er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 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
2015er Chateau de Virecourt, Bordeaux, trocken	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 1,0l

Vorspeisen

Blattsalat	7,50
Kürbislasagne	9,00
Artischocke mit Vinaigrette	9,00
Gebratener Ziegenkäse / Honig / Blattsalat	kleine Port. 9,90 / 13,90
Ententerrine / Blattsalat	9,30
Rinder - Carpaccio / Salat / Parmesan	9,00
Blattsalat mit gebratener Entenleber	9,00
Zampone (gefüllter Schweinefuß) Linsengemüse	9,00
Blutwurst – Ravioli / Zwiebelschmelze	9,00

Hauptgerichte

Pfifferlinge in Rahm / Pasta	18,00
Pasta mit Sommertrüffel in Trüffelsauce	22,00
Kaninchenkeule in Petersiliensauce geschmort / Karotten / Gnocchie	16,50 / 19,00
Schweineschnitzel „Wiener Art“ / Kürbis - Kartoffelsalat	14,20
Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce / Bratkartoffeln	18,40
Angebratenes Tatar mit Pesto / Parmesan / Bratkartoffeln	18,80
Lammrücken / Artischockengemüse / Pasta	22,20
Lammragoute / Semmelknödel	18,00
Sülze / Linsensalat / Bratkartoffeln	14,20
Herbstlicher Salat mit Spanferkelfilet / Pfifferlinge	19,20
Duroc Kassler – u. Würstchen gebraten / Kartoffel - Gurkensalat	14,20
Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	16,20

Dessert

kleines Mango - Panna Cotta Törtchen	2,50	//	Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“	4,80				
Zitronensorbet	4,50	//	Zwetschkuchen mit Sahne	4,00	//	Schokoladentarte	4,20	
Kleine Crème Brûlée	3,20	//	Mus von Schokolade	8,00				
Amarettini Eis	4,50	//	Mango - Guave - Eis	4,50	//	Brombeereis	4,50	//

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