

Apero/ Dessertwein

2017er Wegeler, Riesling, Gutswein, VDP, Mosel, süß	3,60 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
<u>Weinempfehlung / Weiss</u>	
2017er Brinkmann, Grauburgunder, Ortswein, Jugenheim, Rhh., tr.	3,60 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2017er Pfaffmann, Sauvignon Blanc, trocken, Pfalz	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	3,50 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
2016er Pfannebecker, Riesling, trocken (Öko, Vegan), Pfalz	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.	<u>FLASCHE 28,00 0,75l</u>
2016er Franz Keller, Oberbergener Bassgeige, Grauburgunder, trocken	<u>FLASCHE 35,00 0,75l</u>
2016er Franz Keller, Oberbergener Bassgeige, Weißburgunder, trocken	<u>FLASCHE 35,00 0,75l</u>
2017er Wagner-Stempel, Riesling, Prophy, trocken, Rhh	<u>FLASCHE 39,00 0,75l</u>
2017er Emrich Schönleber, Riesling, Mineral, trocken, Nahe	<u>FLASCHE 39,00 0,75l</u>
2012er Schäfer-Fröhlich, Riesling, GG, trocken, 1.Gewächs, Nahe	<u>FLASCHE 50,00 0,75l</u>

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, 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 Carbernet Sauvignon, St. Laurent, Merlot	<u>FLASCHE 28,00 0,75l</u>
2016er Franz Keller, Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, trocken	<u>FLASCHE 40,00 0,75l</u>

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kokosmilch	6,00 // Die Gänseesuppe mit Marone (wie jedes Jahr.)	5,90	
Feldsalat	7,20 // mit Parmesan	8,40 // mit Belper Knolle (Hartkäse v. Simmentaler Rind)	9,00
Gebratener Ziegenkäse / Honig / Blattsalat		kleine Port.	8,90 / 12,90
Entenleberterrinen mit kleinem Salat			12,00
Ententerrine / Feldsalat			9,00
Gänserillet / Feldsalat			9,00
Räucherlachs Tatar / Salat			9,50
Chuka Ika Salat - japanischer Tintenfisch Sesam Salat mit Algen			9,00

Hauptgerichte

Tris Knödel (Spinat – Rote Bete – Steinpilz) / Gemüse – Spinatsauce	16,80
Rote Bete - Maultaschen / gebratener Kürbis / Maronen / Feldsalat (Vegan)	16,80
Gänsekeule / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	18,90
Gänsebrust / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	24,80
½ Bauernente / Rotkohl / Kartoffelklöße	18,90
Rehragout / Preiselbeeren / Spätzle	20,90
Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	16,20
Wildschweinbratwurst / Rotkohl / gebratene Klöße / Preiselbeersenf	14,20
Rinderrückensteak / weiße Pfeffersauce / Bratkartoffeln	22,00
Geschmorte Lammhaxe / Wirsing / Bratkartoffeln	18,80
Rinderroulade in Rotweinsauce / Wirsing / Kartoffelklöße	18,80
Wirsingroulade mit Wildfleisch gefüllt / Preiselbeersauce / Kartoffelklöße	14,00

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	
<u>Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert // Jetzt auch alle Kaffee koffeinfrei möglich</u>				
Ziegler Obstbrand (Apfel-Birne)	4,00 2 cl mit Espresso	5,70 // Kreuzritter	3,50 2 cl mit Espresso	5,20