

Das haben wir anfang Januar 2020 Serviert

Weinempfehlung / Weiss

2018er Pfaffmann, Sauvignon Blanc, trocken, Pfalz	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2017er Brinkmann, Grauburgunder, Ortswein, Jugenheim, Rhh., trocken	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2018er Crusius, von den 13 Morgen, Riesling, Weißburgunder, Rivaner, Grauburgunder, Auxerrois	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 26,20 1,00 l
2018er Bassermann - Jordan, Riesling, Deidesheim, trocken, Pfalz	3,80 0,1l / 6,20 0,2l / 21,80 0,75l
2018er Bickel - Stumpf, Silvaner, trocken, Franken	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2018er Wegeler, Riesling, trocken, Mosel	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 25,50 1,00 l
2018er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2018er Dr Gietz, Johannesberg, Blanc de Noir, Rheingau	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 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)	
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
2018er Eppelmann, Spätburgunder, trocken, Rhh.	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2018er Passo di Luna (Nero d'Avola & Syrah), Funaro, Sizilien (Bio)	3,80 0,1l / 6,80 0,2l / 23,00 0,75l
2018er „Ganz(s) oder Gar nicht“ Lergenmüller, Cuvee Merlot, St. Laurent, Dornfelder	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kokosmilch	6,20 //	Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	6,20
Feldsalat			7,50
Ziegenfrischkäseterrine / Feldsalat			9,90
Gebratener Ziegenkäse / Honig / Feldsalat		kleine Port.	9,90 / 13,90
Entenlebermus / Quittenpüree			9,90
Entenrilette / geröstetes Brot			9,90
Blackened Tuna (Sashimi v. Thunfisch)			10,00
Wachtelbrust und Halloumi gegrillt & Feldsalat			9,90
Matjesfilet auf rote Bete Salat			9,90
Taubenbrust / Kartoffelpüree / Linsensauce		kleine Port.	10,00 / 19,00

Hauptgerichte

Ochsenschwanzragoute / breite Nudeln	19,00
Nudeltaschen mit Entenbrust & Backpflaume gefüllt	13,90
Lammhüfte/ Röstgemüse in Olivensauce / Kartoffelpüree	20,00
Gemüsemaultaschen gebraten / Feldsalat (Vegi)	14,50
½ Franz. Bauernente / Rotkohl / Klöße	18,90
Hirschrahmgulasch / Spätzle / Preiselbeeren	18,90
Wiener Schnitzel v. Kalbsrücken / Speckkartoffelsalat & Feldsalat	21,00
Schwarzfederhuhnbrust mit Knoblauch gebraten / Camargue Reis / Estragon - Senfsauce	18,90
Angebratenes Tatar mit Pesto / Parmesan / Bratkartoffeln	18,80
Gänsekeule / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	18,90
Wildschweinbratwurst / Rahmrunkelkohl / Klöße	14,80
Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	17,20
Rumpsteak / Zwiebeln / Brot	20,80
Fränkisches Rinderfilet in Pfeffer gebraten / Rahmwirsing / Bratkartoffel	26,00

Dessert / Käse

Camenbert & Preiselbeeren	8,00				
Basilikum - Zitronensorbet	4,50 //	Himbeersorbet	4,80 //	Eierlikör Cookies Eis	4,20
Marillenpalatschinken mit Puderzucker	6,90				
Eismarillenknödel mit Aprikosensauce	7,00 //	Schokoladentarte	4,20 //		
Kleine Crème Brûlée	3,20 //	Kleines Schokomus Törtchen	3,50		
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