

Das haben wir März 2020 Serviert

Weinempfehlung / Weiss

| | |
|---|--------------------------------------|
| 2018er Pfaffmann, Sauvignon Blanc, trocken, Pfalz | 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l |
| 2018er 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 |
| 2017er Mosbacher, Riesling, halbtrocken, Forst, Pfalz | 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 25,50 1,00 l |
| 2018er Bassermann - Jordan, Riesling, Deidesheim, trocken, Pfalz | 3,80 0,1l / 6,20 0,2l / 21,80 0,75l |
| 2018er Kruger - Rumpf, Riesling, trocken, Nahe | 2,90 0,1l / 5,00 0,2l / 22,50 1,00l |
| 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, Spätburgunder, Blanc de Noir, Rheingau, trocken | 3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l |

Rotweine

| | |
|--|-------------------------------------|
| 2016er Rettig, Spätburgunder, trocken, Rhh. | 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l |
| 2018er Eppelmann, Spätburgunder, trocken, Rhh. | 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l |
| 2018er Lergenmüller, Cuvee Merlot, St. Laurent, Dornfelder | 3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 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) | |
| 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 Passo di Luna (Nero d'Avola & Syrah), Funaro, Sizilien (Bio) | 3,80 0,1l / 6,80 0,2l / 23,00 0,75l |

Vorspeisen

| | | |
|---|--|--------------|
| Rinderkraftbrühe mit Gemüse & Schlutzkrapfen | 5,60 | |
| Gulaschsuppe | 6,50 | |
| Feldsalat | 7,50 // mit Belper Knolle (Hartkäse v. Simmentaler Rind) | 9,00 |
| Rote Bete Salat | 7,50 // mit Belper Knolle (Hartkäse v. Simmentaler Rind) | 9,00 |
| Kleine Portion Schwarzwurzelgemüse in Petersiliensauce und Kartoffeln | | 8,80 |
| Gebratener Ziegenkäse / Honig / Feldsalat | kleine Port. | 9,90 / 13,90 |
| Ententerrine m. Pfeffer/ geröstetes Brot | | 9,90 |
| Geräuchertes Matjesfilet & geröstetes Brot / Meerrettich | | 9,90 |
| Tatar von geräuchertem u. gebeiztem Lachs | | 9,90 |
| Marinierter Kalbstafelspitz mit Meerrettich & Kernöl | | 9,90 |

Hauptgerichte

| | | |
|---|--------------|---------------|
| Matjesfilet in Hausfrauensauce / Salzkartoffeln | kleine Port. | 14,80 / 17,80 |
| Lachsforellenfilet in Zitrone gebraten / Blattsalat & Belper Knolle / Sauce Tatar | | 18,90 |
| Sülze / Linsensalat / Bratkartoffeln | | 14,80 |
| Rinderschäufelbraten „Burgunder Art“ / Wirsing / Kartoffelstampf | | 17,00 |
| Wiener Schnitzel v. Kalbsrücken / Kartoffelsalat & Feldsalat | | 21,00 |
| Rehgulasch / Spätzle / Preiselbeeren | | 18,90 |
| Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln | | 17,20 |
| Gemüsemautaschen (Vegi) gebraten auf Feldsalat | | 14,80 |
| Kalbsnieren in Senfsauce & Pasta | | 19,90 |
| Schweinefilet in Pfeffersauce / Karotten / Kartoffelstampf | | 18,00 |
| Rumpsteak / Zwiebeln / Brot | | 20,80 |
| Lammragout / Pappardelle | | 17,20 |
| Kalbstatar angebraten & Belper Knolle / Bratkartoffeln | | 19,00 |
| Blattsalat mit Perlhuhnbrust & Taleggio überschmolzen / Rote Bete u. Apfel | | 17,80 |

Dessert

| | | | |
|---|-----------------------------|---------------------------------|------|
| Limonensorbet | 4,50 // Himbeersorbet | 4,80 // Eierlikör - Cookies Eis | 4,20 |
| Marillenpalatschinken mit Puderzucker | | | 6,90 |
| Eismarillenknödel mit Aprikosensauce | 7,00 // Kleine Crème Brûlée | | 3,20 |
| 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 Bitter | 3,50 2 cl mit Espresso | | 5,20 |
| Grappa Nebbiolo | 3,80 2 cl mit Espresso | | 5,50 |