

Apero // Schreiner`s Spritz“ 5,40 (Select, Weißwein, Mineralwasser)

Limone Spritz 6,40 (Limoncello, Tonic Water, Mineralwasser, Sekt)

Weinempfehlung / Weiss

2019er Bickel - Stumpf „Twentysix“ (Scheurebe, Traminer, Riesling u. Silvaner) trocken	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 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 1,00l
2018er Staatsweinkellerei Eberbach, Grauburgunder, trocken, Bergstraße	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2019er Pfaffmann, Sauvignon Blanc, trocken, Pfalz	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2019er Dreißigacker, Weißburgunder, trocken, Rhh.	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 25,50 1,00l
2018er Bickel - Stumpf, Silvaner, trocken, Franken, VDP	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2019er St. Antony, Pinot Noir Rose, trocken, Rhh., VDP	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,80 0,75l
2018er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2019er Gietz, Spätburgunder, Blanc de Noir, trocken, Rheingau	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l

Rotweine

2018er Lergenmüller, Cuvee Merlot, St. Laurent, Dornfelder, Pfalz	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 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 1,00l
2018er Passo di Luna (Nero d'Avola & Syrah), Funaro, Sizilien (Bio)	3,90 0,1l / 6,80 0,2l / 23,00 0,75l
2018er Poggio Alla Luna (Sangiovese Merlot), Chianti, Toskana	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l

Vorspeisen

Blattsalat	6,00 // Kürbissuppe	6,50
Coppa (gepökelter u. geräucherter Schweinehals) / Oliven	9,50 // Fenchelsalami	9,50 gemischt 9,50
Bratwurst / Rote Zwiebelmarmelade		9,00
Burrata / Tomaten - Basilikum Pesto		9,00
Pulled Lachs / Champignonsalat		9,50
Spieß von Wachtelbrust u. Spanferkelfilet / Belugalinsensalat		9,50
Spanferkelhaxe in Essigsud u. Wurzelgemüse gekocht / Frischer Meerrettich		10,50
Lauwarmer Pulpo - Kartoffelsalat		12,00
Artischocke / Vinaigrette		9,50

Hauptgerichte

Pasta mit Sommertrüffel in Trüffelsauce	16,50 / 22,00
Geschmorte Kaninchenkeule / Steinpilz – Riesling – Sahnesauce / Pasta	19,00
Schwarzfederhuhn / Quinoa Salat / Baby Blattspinat / Tomate, Feta & Granatapfelkerne	18,00
Thunfischsteak & Salice / Salat / Burrata	22,00
½ Franz. Bauernente / gebratener Kürbis / Bratkartoffeln	19,80
Lammlachse / Zitronenkruste / Röstgemüse / Bratkartoffeln	24,00
Entrecôte / Tomaten-Chili-Pesto & Bratkartoffeln	24,00
Kotlett v. Duroc - Schwein in der Panade gebacken / Karotten / Bratkartoffeln	18,80
Rindertafelspitz / Grüne Sauce / Meerrettich / Bratkartoffeln	18,80
Spanferkelfilet „Wiener Art“ / Kartoffel - Gurken - Salat / Remouladensauce	19,00
Kalbsleber / Wingert Pfirsich / Pasta	18,80
Kalbsnieren in Senfsauce / Pasta	18,80
Pfälzer Saumagen / Spitzkohl / Bratkartoffeln	16,80
Gebratener Ziegenkäse / Honig / Salat	14,60
Mainzer Fleischwurst (200g) & Brot	10,50

Dessert

Limoncello Sorbet 4,50 // Mandarinen Sorbet 5,50 // Cassissorbet 5,50 // Schokoladeneis 5,50
Wingert Pfirsich mit Pistazieneis Sabayon 8,00 // Schokoladenkuchen 6,50
Warme Zwetschgen & Espresso - Krokanteis 6,50 // Kleine Crème Brûlée 3,60
Joghurt Aprikose Eis 5,50 // Tonka Bohne Eis 5,50 // Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“ 4,80

Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

Jetzt auch alle Kaffee koffeinfrei möglich

Ziegler Obstbrand 4,00 2 cl mit Espresso 5,70	// Grappa Nebbiolo 3,80 2 cl mit Espresso 5,50
Kreuzritter Bitter 3,50 2 cl mit Espresso 5,20	// Rum Angostura 4,00 2 cl mit Espresso 5,70