

Weißwein

2023er Knipser, Riesling, Johannishof, trocken, Pfalz, VDP	4,00 0,1 / 7,20 0,2 / 25,00 0,75l
2024er Lisa Bunn, Weißburgunder, trocken, Nierstein	3,80 0,1 / 6,90 0,2 / 24,00 0,75l
2024er Lisa Bunn, Scheurebe, trocken, Nierstein	3,80 0,1 / 6,90 0,2 / 24,00 0,75l
2023er Wittmann, Riesling, trocken, RHH, Bio, VDP	4,80 0,1 / 7,90 0,2 / 26,60 0,75l
2023er Curieuses Kiwi, Sauvignon Blanc, trocken, Neuseeland	3,80 0,1 / 6,90 0,2 / 24,00 0,75l
2023er Heyl zu Herrnsheim, „Wunderschön“ Róse, trocken, RHH, Bio	3,70 0,1 / 6,60 0,2 / 22,00 0,75l
2023er Wittmann, Róse, trocken, RHH, Bio, VDP	3,80 0,1 / 6,90 0,2 / 24,00 0,75l
2023er Gutzler Riesling, trocken, RHH, VDP	3,80 0,1 / 6,90 0,2 / 30,00 1,00l
2023er Huff Spätburgunder Rosé, feinherb, RHH	3,80 0,1 / 6,90 0,2 / 24,00 0,75l

Rotweine

2019 Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese), trocken	3,70 0,1 / 6,60 0,2 / 22,00 0,75l
2021 Linteo Primitivo, Appassimento (fruchtbetont), trocken	3,80 0,1 / 6,90 0,2 / 24,00 0,75l
2020 Montepulciano D'Abruzzen, trocken, Italien	3,70 0,1 / 6,60 0,2 / 22,00 0,75l
2022 Saint Mont, Cabernet Sauvignon, trocken	3,80 0,1 / 6,90 0,2 / 24,00 0,75l
2022 „Johannes G“ Cuvée, trocken, Gröhl, Weinolsheim	3,80 0,1 / 6,90 0,2 / 24,00 0,75l

Vorspeisen:

Feldsalat	9,50	mit Parmesan	11,00
Portion Oliven			8,80
Feldsalat mit Himbeeren Vinaigrette/gebratenen Pfifferlingen/Schafskäse & Wildschweinschinken			16,80
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokos			9,00
Haussülze auf Belugalinsensalat mit Zwiebeln und Kürbiskernöl			13,60
Burrata mit Guacamole / Mango-Chilisoße und Feldsalat			13,80
Carpaccio vom Rind mit Pesto / Rucola Salat und Parmesan			16,00
Pulpo und Chorizo gebraten mit pikanter Tomatensalsa und Feldsalat			17,60
Garnelen in pankomehl gebacken mit Mango Chili Sauce und pikanter Tomatensalsa			18,00
Spunde Käse & Brezelchen			12,50

Hauptspeisen:

Lachstranche gebraten mit Zitronenbutter/Blattspinat/Kirschtomaten und Rissolé Kartoffeln	26,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	28,50
Blutwürstchen gebraten mit Birnen und Zwiebeln auf Kartoffelstampf	19,80
Entrecote vom Angus Rind mit Pfifferling Soße / Bratkartoffeln und Salat	36,00
Wildgulasch mit Rotkraut und Pasta	26,00
Tafelspitz mit Meerrettich Soße / Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	25,50
Fränkische Bratwurst auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln	21,80
Tagliatelle mit Steinpilzen in Steinpilzsoße	24,80
Gnocchi mit Kürbis in Salbeibutter	21,50
Gebackene Aubergine auf mediterranen Gemüsen/Rucola/Parmesan und Gnocchi	23,50
Ziegenkäse gebraten mit Honig und Salat	20,80

Dessert:

Kleine Creme Bruléé	4,00
Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,00
Tarte Tatin mit Vanille Eis	8,50
Hausgemachtes Apfel-Zimt Sorbet in Frizzante Prosecco	9,00
Schokoladen Kuchen mit Flüssigen Kern und Mango - Maracuja Sorbet	9,20
Hausgemachtes Dunkles Schokoladen Mus mit Rum	8,50
Affogato al Café	5,50