

<u>APERRO</u>	Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre)	3,70 0,1l
	Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,50 0,2l
	Holunder Spritz mit Schloß Vaux aufgegossen	6,80 0,1l
	Picon Bière Apéritif à l'Orange (Bosch Pils & Picon)	4,00 0,36l
	Sanddornlikör mit Schloß Vaux aufgegossen	6,80 0,1

Weinempfehlung / Weiss

2020er Bercher, Weißer Burgunder, trocken, Baden, VDP	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2021er Zehnthof Luckert, Silvaner, trocken, Franken, VDP	3,80 0,1l / 6,40 0,2l / 28,50 1,00l
2021er Scherner Kleinhans, Sauvignon Blanc, Rhh	3,80 0,1l / 6,40 0,2l / 22,00 0,75l
2019er Wegeler, Riesling, trocken, Mosel, VDP	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2021er Wagner - Stempel, Buntess Weiss, trocken	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Knipser, Riesling, Johannishof, trocken, Pfalz, VDP	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Maximin, Riesling, feinherb, Maximin Grünhaus, Ruwer	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Heyl zu Herrnsheim „Wunderschön“ Rosé, trocken, Rhh., Bio	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2020er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2019er Dr. Gietz, Spätburgunder, Blanc de Noir, feinherb, Rheingau	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l

Rotweine

2018er Bercher, Spätburgunder, Kaiserstuhl, trocken, Baden	3,80 0,1l / 6,40 0,2l / 28,50 1,00l
2021er Pfaffmann, Spätburgunder, trocken, Pfalz	3,80 0,1l / 6,40 0,2l / 22,00 0,75l
2019er Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese), trocken	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 21,00 0,75l
2020er J.Neus, Muschelkalk Spätburgunder, VDP Gutswein, trocken, Rhh.	4,10 0,1l / 7,80 0,2l / 27,00 0,75l

Vorspeisen

Kürbiscreme	7,50
Leberknödelsuppe	7,90
Feldsalat mit Kürbiskernen	9,00
Schwarzwurzelsalat & Parmesan	12,40
Kleiner Spundekäse mit Feldsalat	11,00
Ital. Salami & Oliven	13,00 // Port. Oliven aus der Provence
Rillette von Ente & Blattsalat	13,50
Rillette von Gans & Blattsalat	13,50
Entenlebermus & geröstetes Gewürzbrot	15,00

Hauptgerichte

Ziegenkäse gebraten mit Honig & Blattsalat	18,00
Pasta mit Wintertrüffel in Trüffelsauce	23,00
Schweinebraten & Rotkohl, Kartoffelklößen	18,00
Rehragout in Schokoladensauce & Pasta	24,00
Tafelspitz / Rahmwirsing / Bratkartoffeln / Schnittlauchsauce & gehobelter Meerrettich	23,50
Wiener Schnitzel v. Kalbsrücken / Preiselbeeren / Bratkartoffeln & Feldsalat	25,00 / 18,50 ½ Port.
Duroc Schweinekottlett paniert / Karotten / Bratkartoffeln	24,50
Kalbsnieren in Senfsauce & Pasta	22,80
Angebratenes Tatar mit Pesto & Parmesan, Bratkartoffeln	21,90
Blutwurst mit Zwiebeln in Senf gedünstet & Bratkartoffeln	18,00
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten, Spätzle	27,00
Pfälzer Saumagen & Sauerkraut / Bratkartoffeln	18,80

Dessert

Kleine Crème Brulée	4,00 // Schokoladentarte	7,00 // Kleines Mus von Schokolade	4,50
Williams Christ Birnen Sorbet	8,00 // Salted Caramel Eis	8,00 // Preiselbeer - Birnen Sorbet	8,00
Cappuccino - Parfait & Milchschaum	8,00 // Crunchy Bretzel Eis	8,00	
Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“	5,00 mit Cafelikör	8,00	

Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

Gutzler Edelbrand Mirabelle	6,20 2 cl mit Espresso	8,00	
Calvados 4 Jahre Breuil	4,00 2 cl / Armagnac 5 Jahre	4,40 / Cognac VSOP	4,40