

APERITIVO	Vino Crodino (Orangenbitter, Weißwein)	6,00 0,2l
	Schreiners Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,20 0,2l
Sommerwein	2019er Beck, Freestyler 100% Muskateller, Kabinett, feinherb , 11,0 %	5,80 0,2l

Weinempfehlung / Weiss

2019er Bassermann Jordan „Unser Täglich Brot“, Riesling, tr. Pfalz	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2018er Brinkmann, Grauburgunder, Ortswein, Jugenheim, tr. Rhh.	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2018er Weingut Krone, Weißburgunder, trocken, Rheingau	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2019er Klein, Blanc de Blanc (Cabernet Blanc, Sauvignon & Scheurebe) trocken, Pfalz	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2020er Scherner-Kleinhanß, Sauvignon Blanc, trocken, Rhh	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2019er Bickel-Stumpf, Silvaner, trocken, Franken, VDP	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2020er 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 Dr. Gietz, Spätburgunder, Blanc de Noir, trocken, Rheingau	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l

Rotweine

2015er Chateau de Virecourt, Bordeaux, trocken	3,30 0,1l / 5,30 0,2l / 18,80 0,75l
2017er Domaine la Soumade, trocken, Cotes du Rhone	3,80 0,1l / 6,50 0,2l / 24,00 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 Poggio Alla Luna (Sangiovese Merlot), Chianti, Toskana	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l

Vorspeisen

Blattsalat	6,00.	
Mailänder Salami / Oliven & Kapernfrüchte		10,00
Bresaola (Luftgetrocknetes Rindfleisch)		13,90
Büffel Mozzarella (250g) / Basilikum / Tomaten		14,50
Pulpo gebraten & Guacamole, kleiner Salat		13,40
Blackened Tuna (Sashimi v. Thunfisch) / Wakame		13,50
Burrata / lauwarmes Paprikagemüse & Basilikum		10,00
Marinierte Kalbszunge m. Kürbiskernöl / Meerrettichmus		11,00
Bretonische Artischocke / Vinaigrette		10,50
Gefüllte Paprika mit Hackfleisch & Salat		10,50

Hauptgerichte

Thunfischsteak & Nizza Salat		23,00
Pasta mit Sommertrüffel in Trüffelsauce	16,50 / 22,00	
Spanferkelfilet & Chipolata / Paprikagemüse & Bratkartoffeln		21,00
Streifen von Hähnchenbrust / Wilder Brokkoli / Apfel & Gnocchi		17,80
„Schnitzel Wiener Art“ vom Schweinefilet / Gurken - Kartoffelsalat		19,00
Wachtelbrust & Pfifferlinge / Blattsalat		17,20
Kotelett vom Duroc Schwein / gebratener Spargel u. Süßkartoffeln		20,50
Entenbrust mit Belugalinsensalat, grüner Spargel & Johannisbeeren		21,00
Lammhüfte mit Pesto / Schmorgemüse & Bratkartoffeln		21,00
Pfifferlinge in Rahm / Pasta		19,00
Pfälzer Saumagen / Kartoffel - Pfifferlingsalat		17,80
Gebratener Ziegenkäse / Honig / Salat		15,00
Mainzer Fleischwurst (200g) & Brot		10,50

Dessert & Käse

Mangosorbet 6,50 // Heidelbeersorbet 6,50 // Ananssorbet 5,50
Schokoladeneis 5,50 // Joghurt - Aprikose Eis 5,50 // Joghurt - Honig Eis 4,50
<u>Vegan</u> : Zitrone – Kokos 4,50 / Schokoladentarte 4,50
Kleine Operaschnitte 3,60 // Kleine Crème Brûlée 3,60 // Affogato al caffè „ertrunkenerEspresso“ 4,80
Handkäse & Butter 9,00

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	