

APERÖ	Pineau Charentes (Traubenmost & Cognac) auf Eis	4,80 4 cl
	Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre)	4,20 0,1l
	Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,60 0,2l
	Picon Bière Apéritif à l'Orange (Pils & Picon)	4,20,33l

Weinempfehlung / Weissweine

2020er Dr. Gietz, Spätburgunder, Blanc de Noir, feinherb, Rheingau	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2021er Gutzler, Rolling Hills, Blanc de Blanc, Cuvee , fruchtig	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2022er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner, Sylvaner, trocken	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2022er Pfaffmann, Grauburgunder, trocken, Pfalz	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2022er Wegeler, Riesling, <i>Slate</i> , trocken, Mosel, VDP	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
2021er Knipser, Riesling, Johannishof, trocken, Pfalz, VDP	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Künstler, Riesling, trocken, Hochheim, Rheingau, VDP	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2023er Wittmann, Weisser Burgunder, trocken, Rhh, Bio, VDP	5,50 0,1l / 8,60 0,2l / 30,00 0,75l
2022er Julia Schittler, Sauvignon Blanc, trocken, Rhh.	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 / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2021er Bercher, Spätburgunder, Rose, trocken, Kaiserstuhl, Baden	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
2020er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb	3,60 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l

Rotweine

2018er Bercher, Spätburgunder, trocken, Kaiserstuhl, Baden VDP	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
2021er Pfaffmann, Spätburgunder, trocken, Pfalz	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2019er Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese), trocken	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2021er Linteo Primitivo, Appassimento (vollmundig, fruchtbetont), trocken	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2019er Santa Loreto, Cabernet Sauvignon, trocken, Chile	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2020er Montepulciano D´Abruzzen, trocken, Italien	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l

Vorspeisen

Spargelcremesuppe	8,80
Port. Oliven aus der Provence	7,50
Blattsalat 8,50 mit Parmesan	10,50
Lachstatar mit Wakame	17,00
Artischocke mit Vinaigrette	12,00
Rillette von Ente & Salat	14,80
Ragout von frischen Morcheln & Spargel / Pasta	17,00 / 25,00
Mozzarella / gebratenes Gemüse / Oliven	14,50
Spundekäse & Brezelchen	11,20
Handkäse mit Musik & Brot	10,20

Hauptgerichte

Deutscher Spargel mit Zitronensauce / Rosmarinkartoffeln / Spinatsalat	23,50
Salat mit gebratenem Lachs / Austernpilze / Kartoffeln mit Feta & Oliven	26,90
Bärlauchbratwurst mit Spargelgemüse / Risoleekartoffeln	24,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Bratkartoffeln / Salat	28,50
Hendlbrust „Wiener Art“ / Kartoffel - Gurkensalat	21,20
Blutwurst mit gebratenen Zwiebeln und Apfel, Bratkartoffeln	19,20
Lammragout mit Oliven, Pasta	22,00
Angebratenes Tatar mit Pesto & Parmesan, Bratkartoffeln	22,40
Tafelspitz / Bratkartoffeln & Meenzer grüne Sauce, gehobelter Meerrettich	24,50
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Blattsalat	20,80
Entrecote / weiße Pfeffersauce / Bratkartoffeln	28,20
Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	22,00
Veganer Kräuterknödel / Gemüsesugo / Spinatsalat	20,80

Dessert & Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

Kleine Crème Brulée 4,00 // Kleine Schokoladen Crème Brulée 4,30 // Schokoladentarte 7,00
Kleines Mus von Schokolade 6,20
Rhabarberparfait mit Rhabarber 8,80 / Zitronenparfait 8,00
Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“ 5,00 mit Cafelikör 8,00 oder Drambuie (Whiskey - Likör) 9,00
<u>Amaro di Angostura 3,80 mit Espresso 6,00</u>

<u>APERÖ</u>	Pineau Charentes (Traubenmost & Cognac) auf Eis	4,80 4 cl
	Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre)	4,20 0,1l
	Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,60 0,2l
	Picon Bière Apéritif à l'Orange (Pils & Picon)	4,20,33l