

<u>APERÖ</u> Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,60 0,2l
Picon Bière Apéritif à l'Orange (Pils & Picon)	4,30 0,33
Historical Edition III Portwein	9,80 0,5 cl
Ca dei Frati, Tre Filer dolce ideal für Aperö & Gänseleber und Süßes	9,80 0,1l

Weißwein

2021er Santa Loreto, Reserva, Chardonnay (kräftig), trocken	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l
2022er Bassermann - Jordan, Riesling, trocken, Pfalz, VDP	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 28,50 1,00l
2022er Knipser, Riesling, Johannishof, trocken, Pfalz, VDP	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Bercher, Weisser Burgunder, trocken, Burkheim, Baden, VDP	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 28,50 1,00l
2021er Lisa Bunn, Grauer Burgunder, Holzfass gereift, trocken, Rhh	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2023er Jeremy Bird Huff, <i>Green Bird</i> (Scheurebe), trocken	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
2023er Scherner Kleinhanß, Weisser Burgunder, trocken, Rhh	3,50 0,1l / 6,20 0,2l / 21,70 0,75l
2023er Julia Schittler, Sauvignon Blanc, trocken, Rhh	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2022er Heyl zu Herrnsheim „ <i>Wunderschön</i> “ Rosé, trocken, Rhh., Bio	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l
2020er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l
2020er Dr. Gietz, Spätburgunder, Blanc de Noir, feinherb, Rheingau	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l

Rotweine

2021er Neus, Spätburgunder Muschelkalk, trocken, VDP, Magnum	5,00 0,1l / 7,80 0,2l / 54,00 1,5l
2021er Lisa Bunn, Pinot Noir, Spätburgunder, 12 Mon. Barrique, trocken	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2019er Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese), trocken	3,70 0,1l / 6,60 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
2020er Montepulciano D'Ábruzzen, trocken, Italien	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l
2021er Chateau Le Colombier, Bordeaux, trocken	4,20 0,1l / 7,50 0,2l / 26,00 0,75l
2019er Santa Loreto, Reserva, Carménère, Chile	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l

Vorspeisen

Kartoffelrahmsuppe	8,20
Gemüsesuppe mit Pesto & Parmesan	8,20
Feldsalat 9,00 mit Parmesan	11,00
Rillettes von Ente & Cornichons	15,20
Gänseleberterrinen & geröstetes Gewürzbrot	18,90
Makrelenfilet in Öl auf geröstetem Brot, Petersilie & Zitrone	12,90
Ententerrine mit Orange & Feldsalat	15,20
Münsterkäse mit eingelegten Backpflaumen	12,90
Spundekäse & Brezelchen	11,80

Hauptgerichte

Matjesfilet mit Rote Bete Salat, Kartoffelpuffer	21,80
Pasta mit Wintertrüffel in Trüffelsauce	23,50
Rosenkohl & Maronen mit Kartoffelklößen, Petersiliensauce	19,80
Kalbsleber geschneuzelt in Senfsauce & Pasta	24,50
Lammhüfte in Pestosauce / Karottenpüree / Kartoffelpuffer	25,90
Paniertes Duroc Kotelett, Rahmwirsing und Bratkartoffeln	27,00
Gänsekeule / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	27,80
Blutwurst auf Rahmwirsing & Bratkartoffeln	19,50
Entrecôte Strindberg / Bratkartoffeln	32,00
Boeuf Bourguignon & Spätzle	22,20
Hirschbratwurst & Preiselbeerrahmsauce / Rotkohl & Kartoffelklöße	19,80
Wildschweinsauagen / Rahmwirsing/ Bratkartoffeln	22,50
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Salat	20,80

Dessert & Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

Kleine Crème Brulée 4,00 // Schokoladentorte 7,00 // Halbgefrorenes Schokoladenmus 6,20	
kleine Tarte Tatin 7,00 // Parfait von gebrannten Mandeln 6,50	
Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“ 5,00 mit Cafelikör 8,00 oder Drambuie (Whiskey - Likör) 9,00	

Armagnac 5 Jahre 4,40 / Cognac VSOP 4,40 / Weinhefebrand 4,00 / Kaiserstühler Marc 4,20
