

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

### 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 // Wildsalat	10,50
Pimientos de Padron mit Meersalz	10,00
Spargel – Ceviche / angebratenes Thunfischtatar & Wildsalat	17,00
Artischocke mit Vinaigrette	12,00
Rillettes von Ente & Salat	14,80
Ragout von frischen Morcheln & Spargel / Pasta	17,00 / 25,00
Burrata / Fenchelsalat / Oliven	14,50
Spundekäse & Brezelchen	11,50
Handkäse mit Musik & Brot	10,50

### Hauptgerichte

Deutscher Spargel mit Zitronensauce / Rosmarinkartoffeln / Spinatsalat	23,50
Bärlauchbratwurst mit Spargelgemüse / Risoleekartoffeln	24,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Bratkartoffeln / Salat	28,50
Hendlbrust „Wiener Art“ / Kartoffel - Gurkensalat	20,00
Gebackenes Kotelett vom Duroc Schwein „Wiener Art“, Kartoffelsalat & Blattsalat	26,50
Kalbsnieren in Senfsauce & Pasta	24,50
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	27,50
Rinderfilet & Morchelgemüse & Pasta	36,00
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 // Zitronentarte & Himbeeren 9,20
Kleines Mus von Schokolade 6,20 // Zitronenparfait 8,00 // Café Gourmand 13,00
Affogato al café „ertrunkener Espresso“ 5,00 mit Cafelikör 8,00 oder Drambuie (Whiskey - Likör) 9,00

<b><u>APERÖ</u></b>	<b>Pineau Charentes ( Traubenmost &amp; Cognac) auf Eis</b>	<b>4,80 4 cl</b>
	<b>Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre)</b>	<b>4,20 0,1l</b>
	<b>Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)</b>	<b>6,60 0,2l</b>
	<b>Picon Bière Apéritif à l'Orange (Pils &amp; Picon)</b>	<b>4,20,33l</b>
	<b><u>Amaro di Angostura 3,80 mit Espresso 6,00</u></b>	