

<u>APERÖ</u>	Fragoli (Likör mit Waldbeeren) mit Schloß Vaux aufgegossen	7,00 0,12l
	Pineau Charentes (Traubenmost & Cognac) auf Eis	4,80 4 cl
	Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre)	4,00 0,1l
	Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,60 0,2l
	Picon Bière Apéritif à l'Orange (Bosch Pils & Picon)	4,00 0,33l

Weinempfehlung / Weiss

2020er Dr. Gietz, Chardonnay, trocken, Rheingau	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2020er Bercher, Grauer Burgunder, trocken, Baden, VDP	3,80 0,1l / 6,40 0,2l / 28,50 1,00l
2021er Zehnthof Luckert, Silvaner, trocken, Franken, VDP	3,80 0,1l / 6,40 0,2l / 28,50 1,00l
2019er Wegeler, Riesling, trocken, Mosel, VDP	3,70 0,1l / 6,20 0,2l / 26,00 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
2021er Rolling Hills, Blanc de Blanc, Gutzler, fruchtig VDP	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2021er Maximin v. Schubert Grünhaus, Pinot Blanc, Mosel	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, trocken, Kaiserstuhl, Baden VDP	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 / 6,20 0,2l / 21,00 0,75l
2021er Linteo Primitivo, Appassimento (vollmundig, fruchtbetont), trocken	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 22,00 0,75l
2020er J.Neus, Muschelkalk Spätburgunder, VDP Gutswein, trocken, Rhh.	4,10 0,1l / 7,80 0,2l / 27,00 0,75l

Vorspeisen

Flädlesuppe		7,20
Blattsalat	9,00	mit Parmesan 10,00
Ital. Salami & Oliven	13,00	// Port. Oliven aus der Provence 7,50
Jambon Serrano (24 Mon.), eingelegte Tomaten		14,00
Büffelmozzarella (200g) & Tomaten & Basilikum		12,50
Pulpo gebraten auf Avocado - Kartoffelsalat		16,00
Bretonische Artischocke mit Vinaigrette		11,20
Handkäse mit Musik & Brot		10,00
Spundekäse mit Brezelchen		11,00

Hauptgerichte

Thunfischsteak & Chorizo, Karottenpüree, Kapern und Risoleekartoffeln	26,00
Backhendlbrust „Wiener Art“, Frühlingssalat mit Spargel	21,20
Angebratenes Kalbstatar mit Pesto & Parmesan, Bratkartoffeln	22,00
Iberico Bratwurst / Spargelgemüse, Bratkartoffeln	21,00
Entrecote / Gebratene Tomaten / Chimichurri / Risoleekartoffeln	28,00
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Blattsalat	18,20
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Kartoffel - Gurkensalat / Preiselbeeren	kleine Portion 18,50 // 25,80
Pfälzer Saumagen & Spargelgemüse, Bratkartoffeln	21,80
Duroc Kotelett / Ratatouille / Bratkartoffeln	24,50
Tafelspitz / Bratkartoffeln & Meenzer grüne Sauce, gehobelter Meerrettich	23,50
Sülze / Linsensalat / Kürbiskernöl / Bratkartoffeln	18,00
Kalbsnieren in Senfsauce / Pasta	23,00
Lammhaxe geschmort in Rotwein & Ratatouille, Bratkartoffeln	23,00

Dessert

Kleine Crème Brulée	4,00	// Schokoladentarte	7,00	// Zitronentarte	6,20	// Apfeltarte	6,00
Erdbeerparfait	6,00	mit Erdbeeren	8,50	// Erdbeeren „Romanoff	10,00		
Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“	5,00	mit Cafelikör	8,00	oder Drambuie (Whiskey - Likör)	9,00		

Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

Auf Eis: Limoncino (Grappa Basis) oder Pistacchio oder Gianduia (Haselnuß - Nougatlikör)	4,80	4 cl
Calvados 4 Jahre Breuil	4,00	2 cl / Armagnac 5 Jahre 4,40 / Cognac VSOP 4,40