

<b><u>APERÖ</u> Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)</b>	<b>7,00 0,2l</b>
<b>Pineau Charentes ( Traubenmost &amp; Cognac) auf Eis</b>	<b>6,00 0,1l</b>
<b>Picon Bière Apéritif à l'Orange (Pils &amp; Picon)</b>	<b>4,50 0,3l</b>
<b>Alkoholfreier Riesling Sekt Heyl von Herrnsheim</b>	<b>6,00 0,1l</b>
<b>Alkoholfreier Riesling Sekt Heyl mit Holunder</b>	<b>6,50 0,1l</b>

### Weißwein

<b>2023er Pfaffmann, Grauburgunder, trocken, Pfalz</b>	<b>3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l</b>
<b>2022er Knipser, Riesling, Johannishof, trocken, Pfalz, VDP</b>	<b>4,00 0,1l / 7,20 0,2l / 25,00 0,75l</b>
<b>2021er Lisa Bunn, Riesling, trocken, Nierstein, Rhh</b>	<b>3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l</b>
<b>2023er Bickel-Stumpf, Silvaner, trocken, Franken, VDP</b>	<b>4,00 0,1l / 7,20 0,2l / 25,00 0,75l</b>
<b>2023er Wittmann, Riesling, trocken, Rhh, Bio, VDP</b>	<b>5,50 0,1l / 8,80 0,2l / 30,00 0,75l</b>
<b>2023er Wittmann, Weisser Burgunder, trocken, Rhh, Bio, VDP</b>	<b>4,40 0,1l / 7,90 0,2l / 28,00 0,75l</b>
<b>2023er Pfaffmann Sauvignon Blanc, trocken, Pfalz</b>	<b>3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l</b>
<b>2022er Heyl zu Herrnsheim „Wunderschön“ Rosé, trocken, Rhh., Bio</b>	<b>3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l</b>
<b>2020er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb</b>	<b>3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l</b>
<b>2023er Wittmann, Rose, trocken, Bio, Rhh., VDP</b>	<b>4,00 0,1l / 7,20 0,2l / 25,00 0,75l</b>
<b>2023er Bercher Weiß/ Grau, trocken, VDP, Gutsabfüllung</b>	<b>4,40 0,1l / 7,90 0,2l / 28,00 0,75l</b>
<b>2021er Wehlener Sonnenuhr, Riesling, Spätlese süß, VDP Grosse Lage</b>	<b>6,40 0,1l / 12,40 0,2l / 36,00 0,75l</b>

### Rotweine

<b>2021er Lisa Bunn, Pinot Noir, Spätburgunder, 12 Mon. Barrique, trocken</b>	<b>3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l</b>
<b>2022er Pfaffmann, Spätburgunder, trocken, Pfalz</b>	<b>3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l</b>
<b>2019er Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese), trocken</b>	<b>3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l</b>
<b>2021er Linteo Primitivo, Appassimento (vollmundig, fruchtbetont), trocken</b>	<b>3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l</b>
<b>2020er Montepulciano D´Abruzzen, trocken, Italien</b>	<b>3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l</b>
<b>2022er Cheval D´Or, Merlot, Pays D´OC, trocken</b>	<b>3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 28,00 1,0l</b>
<b>2022er Saint Mont, Cabernet Sauvignon, trocken</b>	<b>3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l</b>

### Vorspeisen

<b>Spargelcremesuppe</b>	<b>8,80</b>	
<b>Blattsalat</b>	<b>9,00</b>	<b>mit Parmesan 11,00</b>
<b>Port. Oliven aus der Provence</b>		<b>8,50</b>
<b>Sardinien aus der Dose / geröstetes Brot, Radieschen &amp; Kräuterdip</b>		<b>14,80</b>
<b>Artischocke mit Vinaigrette</b>		<b>13,20</b>
<b>Burrata / Avocado / Papaya - Mangosalsa</b>		<b>15,80</b>
<b>Rillette von Ente &amp; geröstetes Brot</b>		<b>15,20</b>
<b>Spargel - Ceviche &amp; Räucherlachs</b>		<b>18,00</b>
<b>Ententerrine mit Orange &amp; Kleiner Salat</b>		<b>15,20</b>
<b>Spundekäse &amp; Brezelchen</b>		<b>12,00</b>

### Hauptgerichte

<b>Thunfischfiletsteak / Ratatouille / Bärlauchpanzerotti</b>	<b>25,60</b>
<b>Matjesfilet mit Rote Bete Salat, Bratkartoffeln</b>	<b>21,80</b>
<b>Lachs - Spinat - Quiche &amp; Blattsalat</b>	<b>20,80</b>
<b>Deutscher Spargel mit Zitronensauce / Kartoffeln / Spinatsalat</b>	<b>24,50</b>
<b>Hendlbrust „Wiener Art“ / Kartoffel- &amp; Blattsalat</b>	<b>21,20</b>
<b>Fränkische Bratwurst mit Spargelgemüse / Risolee Kartoffeln</b>	<b>24,00</b>
<b>Kalbsleber mit Zwiebeln u Birnen &amp; Zitrone / Risolee Kartoffeln</b>	<b>24,60</b>
<b>Kalbsnieren in Senfsauce &amp; Pasta</b>	<b>24,60</b>
<b>Kalbstafelspitz im Wurzelsud gegart &amp; Grüne Sauce &amp; Bratkartoffeln</b>	<b>25,50</b>
<b>Entrecote / Estragonsauce / Spargel / Bratkartoffeln</b>	<b>34,00</b>
<b>Haussülze auf Belugalinsen mit Kürbiskernen &amp; Bratkartoffeln</b>	<b>20,80</b>
<b>Bärlauchsaumagen mit &amp; Spargelgemüse / Bratkartoffeln</b>	<b>26,00</b>
<b>Ziegenkäse gebraten mit Honig &amp; Salat</b>	<b>20,80</b>

### Dessert & Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

<b>Schokoladentarte 7,00 // Aprikosentarte 7,00 // Erdbeerparfait 7,20</b>
<b>Zitronensorbet mit Sekt 7,00 // Kleine Crème Brulée 4,00 // Tarte Tatin 7,00</b>
<b>Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“ 5,50</b>
<b>mit Ramazotti Crema 8,00 oder Cafelikör 8,80 oder Drambuie (Whiskey - Likör) 9,80</b>

<b><u>APERÖ</u> Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)</b>	<b>7,00 0,2l</b>
<b>Pineau Charentes ( Traubenmost &amp; Cognac) auf Eis</b>	<b>6,00 0,1l</b>
<b>Picon Bière Apéritif à l'Orange (Pils &amp; Picon)</b>	<b>4,50 0,3l</b>
<b>Alkoholfreier Riesling Sekt Heyl von Herrnsheim</b>	<b>6,00 0,1l</b>
<b>Alkoholfreier Riesling Sekt Heyl mit Holunder</b>	<b>6,50 0,1l</b>