

APERÖ	Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre)	3,70 0,1l
	Sanddornlikör mit Schloß Vaux aufgegossen	6,80 0,1l
	Portwein Taylor Historical Collection	9,80 0,5cl

Weinempfehlung / Weiss

2018er Schneider, Riesling, Kabinett, mild	3,00 0,1l / 5,00 0,2l / 20,00 1,00l
2019er Beck, Freestyler 100% Muskateller, Kabinett, feinherb, 11,0 %	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2019er Klein, Gelber Muskateller, Pfalz, fruchtsüß (ideal für Terrine & Dessert)	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2020er Dreißigacker Weißburgunder, trocken, Rhh.	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2020er Wegeler, Riesling, trocken, Mosel	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2020er Pfaffmann, Sauvignon Blanc, trocken, Pfalz	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2020er Bickel-Stumpf, Silvaner, trocken, Franken, VDP	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2020er 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	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2019er Dr. Gietz, Spätburgunder, Blanc de Noir, feinherb, Rheingau	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l

Rotweine

Navarro Canadas Tinto Barica, sanft, seidig, sehr weiche Tanine, trocken	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 23,80 1,00l
2020er Gutzler "Rolling Hills" Cuvee (Spätburgunder, Dornfelder), trocken	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2002er Querbach, Pinot Noir, trocken, Rheingau	4,10 0,1l / 7,40 0,2l / 25,00 0,75l
2016er Azagador Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot), trocken	3,90 0,1l / 7,00 0,2l / 23,80 0,75l
2019er Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese), trocken	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 21,00 0,75l

Vorspeisen

Kürbiscreme	6,50	
Feldsalat	8,50	mit Speck 10,50 oder mit Belper Knolle (Hartkäse v. Simmentaler Rind) 11,80
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Parmesan & Kürbis		13,00
Hausgemachte Maultasche (n) mit Bratensauce / Kartoffelsalat & Feldsalat		12,00 / 16,00
Pulpo gebraten & Guacamole,		13,60
Räucherlachstatar & Rösti, gehobelter Meerrettich		14,50 / 18,80
Rillettes von Ente & Feldsalat		10,80
Foie de Canard mit Apfel & Feldsalat		14,80

Hauptgerichte

Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) / grüne Bohnen & Chipolata, Bratkartoffeln	22,50
Matjesfilet / Salat von roter Bete / Bratkartoffeln & Spiegelei u. Speck	18,20
Gänsebrust / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	24,80
½ Franz. Ente (Bio) / Rotkohl / Kartoffelklöße	22,00
Lammrücken u. Wachtelbrust, Maronen & Kürbis an Feldsalat	23,00
Geschmorte Lammschulter / weiße Bohnen / Bratkartoffeln	21,00
Rücken & Filet vom Reh, Kräuterkartoffelpüree, Spätburgundersauce	25,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken (Bio), Bratkartoffeln, Feldsalat	17,20
Fränkisches Entrecote (300g) & Senfsauce, Wirsing a la Creme, Bratkartoffeln	25,50
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Feldsalat	15,00
Angebratenes Tatar mit Pesto & Parmesan, Bratkartoffeln	19,50
Kalbsnieren in Senfsauce & Pasta	21,00
Wirsingroulade mit Wildfleisch gefüllt / Preiselbeersauce / Kartoffelklöße	16,80
Wildragout & Spätzle / Preiselbeeren	21,80
Blutwurst mit Zwiebeln in Senf gedünstet & Bratkartoffeln	16,80
Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	17,80

Dessert & Käse

Schokoladentarte	6,50	// Eismarillenknödel & Erdbeersauce	8,50	// Kleine Crème Brulée	3,80
Toblerone Mus & Mangosauce	8,50	// Joghurt - Aprikoseneis	5,80	// Passionsfrucht - Joghurteis	5,80
Tonka Bohne Eis	6,50	/ Mandarinen- oder Zitronensorbet	6,00	/ Champagnensorbet	8,00
Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“	4,80	mit Cafelikör	7,80	// Torta della Nonna	6,00
Franz. Camembert / Brot	9,00	// Handkäse mit Musik u. Brot	9,00		

Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

Ziegler Obstbrand	4,20	2 cl mit Espresso	6,20	// Grappa Nebbiolo	3,80	2 cl mit Espresso	5,80
Brandy Byass Grand Reserve 15 Jahre	7,50	2 cl mit Espresso	9,50				