

APERO	Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre)	3,70 0,1l
	Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,50 0,2l
	Hollunder Spritz mit Schloß Vaux aufgegossen	6,80 0,1l
	Picon Bière Apéritif à l'Orange (Bosch Pils & Picon)	4,00 0,36l
	Martini Bianco	4,50 5 cl

Weinempfehlung / Weiss

2018er Schneider, Riesling, Kabinett, mild, Nahe	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	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2019er Tesch Weißburgunder, trocken, Nahe	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2019er Wegeler, Riesling, trocken, Mosel	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2020er Knipser, Riesling Johannishof, trocken, Pfalz	3,80 0,1l / 6,80 0,2l / 22,50 0,75l
2020er Dr. Gietz, Sauvignon Blanc, trocken, Rheingau	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2020er Bickel-Stumpf, Silvaner, trocken, Franken, VDP	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 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	3,70 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

Navarro Canadas Tinto Barica, sanft, seidig, sehr weiche Tanine, trocken	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 23,80 1,00l
2020er Gutzler "Rolling Hills" Cuvee (Spätburgunder, Dornfelder), trocken	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 19,50 0,75l
2002er Querbach, Pinot Noir, trocken, Rheingau	4,10 0,1l / 7,40 0,2l / 25,00 0,75l
2017er 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

Blattsalat	8,50
Chorizo & Oliven	12,40
Ital. Salami & Oliven	12,40
Büffel Mozzarella (250g) & Tomate	16,00
Bio Burrata (250g) & Salat	16,00
Taleggio mit Salbei im Brickteig gebacken dazu Salat	12,50
Krebsschwanz - Krabbensalat auf geröstetem Brot	13,80
Kalbsleber & Salat	12,50
Rillettes von Ente & Salat	11,00
Burratina & Thunfischmus	12,90
Franz. Wilder Spargel mit Parmesan	16,00
Duroc Schweinebauch (12h gegart) mit eingelegtem Ingwer	14,00

Hauptgerichte

Pasta mit Frühlingstrüffel in Trüffelsauce	22,50
Grüner und Weißer Spargel, Austernpilze & Rosmarinkartoffeln, Grüne Sauce	21,00
Spargelgemüse mit gebratener Fränkischer Bärlauchbratwurst & Bratkartoffeln	18,50
Kalbsnieren in Senfsauce & Pasta	21,50
Weißes Scherzel (Semmerolle) in Wurzelsud gegart, Meerrettichsauce, Bratkartoffeln	21,50
Wiener Schnitzel (Kalb) & Gurken - Kartoffelsalat u. Blattsalat	22,00
Tomaten - Wurstsalat & Bratkartoffeln	16,50
Entrecote & Spargelgemüse, Bratkartoffeln	30,00
Angebratenes Tatar mit Pesto & Burrata, Bratkartoffeln	21,80
Blutwurst mit Zwiebeln in Senf gedünstet & Bratkartoffeln	17,00
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Blattsalat	16,40
Pfälzer Saumagen & Spargelgemüse, Bratkartoffeln	19,00
Geschmorte Rinderbacke in Rotwein & Pasta	22,50

Dessert

Kleine Crème Brulée	3,80	//	Kleines Schokomus	4,20	//	Schokoladentarte	7,00
Aprikose - Joghurteis	5,80	//	Espresso - Kardamomeis	7,00	//	Melonensorbet.	6,00
Erdbeer - Rhabarbereis	5,80	//	American Cheesecake & Vanilleeis	6,50			
Champagnensorbet - Eis	8,00	//	Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“	4,80		mit Cafelikör	8,80

Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

Grappa Nebbiolo	4,00	2 cl	mit Espresso	6,00	/	Cointreau	3,80	2 cl	mit Espresso	5,80
-----------------	------	------	--------------	------	---	-----------	------	------	--------------	------