

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

### Weinempfehlung / Weiss

2019er Beck, Freestyler 100% Muskateller, Kabinett, feinherb , 11,0 %	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2019er Bassermann Jordan „Unser Täglich Brot“, Riesling, tr. Pfalz	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 21,00 0,75l
2019er Klein, Gelber Muskateller, Pfalz, fruchtsüß (ideal Terrine & Dessert )	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2018er Weingut Krone, Weißburgunder, trocken, Rheingau	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2020er Wegeler, Riesling, trocken, Mosel	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2020er Scherner-Kleinhanß, Sauvignon Blanc, trocken, Rhh	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 Rose“ 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

### Vorspeisen

Kürbiscreme	6,50	
Feldsalat	7,50 mit Speck	9,50
Taubenbrust & Linsensalat		11,00
Landterrinen & Preiselbeeren		10,80
Roastbratwürstchen & Salat von rote Bete		10,80
Lachstatar & Belugalinsen und Meerrettich gehobelt		14,50
Rilette von Ente & Feldsalat		10,80
Gänseleber Mousse & Feldsalat		17,50

### Hauptgerichte

Pasta mit Herbsttrüffel in Trüffelsauce.	22,00
Geschmorte Lammhaxe / Wirsing / Bratkartoffeln	19,50
Gänsekeule / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	24,00
Gänsebrust / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	25,80
Hasenkeule in Wacholdersauce / Rosenkohl / Klöße	24,70
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Feldsalat	15,00
½ Franz. Maishähnchen / Rosenkohl / gebratene Kartoffelklöße	19,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken & Bratkartoffeln, Feldsalat	23,00
Duroc Schweinerückensteak & Kohlrabi, Petersilliansauce, Kartoffelstampf	18,80
Bavette (Flanksteak) & Chimichurri / Schmorgemüse, Bratkartoffeln	22,00
Blutwurst mit Zwiebeln in Senf gedünstet & Bratkartoffeln	16,80
Lammrücken & Kartoffel - Kürbispüree & Maronen	22,00
Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	17,80
Hirschgulasch & Spätzle / Preiselbeeren	21,80
Duroc Kassler / Karottengemüse / Kartoffelstampf	17,80

### Dessert & Käse

Creme Brûlée Eis	6,50 //	Creme Brûlée Kuchen	4,50 //	Schokoladentarte	6,50 //	Cheesecake	5,50
Dreierlei von Creme Brûlée	13,00 //	Kleine Crème Brûlée	3,80 /	Tres Leches Macadamia Eis	6,50		
Mus von Schokolade	8,50 //	Marillenstrudel & Vanillesahne	8,50 //	Eismarillenknödel	8,50		
Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“	4,80 mit Cafelikör	7,80					
Käseteller	10,00						

### 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
Kreuzritter Bitter	3,50 2 cl mit Espresso	5,50 //	Amaro Montenegro	3,50 2cl mit Espresso	5,50
Brandy Byass Grand Reserve 15 Jahre	7,50 2 cl mit Espresso	9,50			