

Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,50 0,2l
Holunder 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
Franziskaner „Weizen Zitrone“ Alkoholfrei	5,00 0,5l

Weinempfehlung / Weiss

2019er Gutzler "Rolling Hills" Blanc de Blancs, trocken mit Frucht	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 19,50 0,75l
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 Knipsner, 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
2019er Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese), trocken	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 21,00 0,75l
Gérard Bertrand, Cabernet Sauvignon, leicht gekühlt, Languedoc	3,80 0,1l / 6,20 0,2l / 21,70 0,75l

Vorspeisen

Blattsalat mit Kürbis und Sonnenblumenkerne	8,50
Bretonische Artischocke mit Vinaigrette	11,00
Chorizo & Oliven, Grissini	12,40
Ital. Salami & Oliven, Grissini	12,40
Geräucherte Goldforelle / Spargelsalat	14,80
Burrata (250g) & Salat	16,00
Bulgursalat mit Minze & Petersilie / Feta und gebratener Wassermelone	11,00
Rillette von Ente & Salat	11,00
Auberginen - Tomaten Tatar mit eingelegten Paprika	11,00
Spundekäse & Brezelchen	11,00

Hauptgerichte

Matjesfilet / Gurkensalat & grüne Sauce / Bratkartoffeln	19,50
Pasta mit Frühlingstrüffel in Trüffelsauce	22,50
Boudin aux pommes / Zwiebeln / Bratkartoffeln	17,40
Kalbsrückensteak & Steinpilze in Rahm, Pasta	26,00
Schweinerücken, mit Speck gebratene Pfifferlingen und Spiegelei, Bratkartoffeln	22,00
Entrecote & Zwiebeln, Bratkartoffeln	25,00
Tafelspitz mit Mainzer Grüner Sauce & gehobeltem Meerrettich, Bratkartoffeln	22,00
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Blattsalat	16,60
Bressato di Balsamico / Gemüserisotto	22,00
Pfälzer Saumagen / Spargelgemüse / Bratkartoffeln	19,00
Ein Paar Fränkische Bratwürste & Kartoffelgurkensalat	12,40
Paniertes Putenschnitzel & Kartoffelsalat und Blattsalat	17,60
Kalbsnieren in Senfsauce & Pasta	21,80
Entenbrust & Mozzarella, Blattsalat	22,00
Schreiners „Dreierlei“ (Handkäse, Spundekäse und Fleischwurst)	16,60

Dessert

Kleine Crème Brulée 3,80 // Kleines Schokomus & Erdbeersauce 4,30 // Schokoladentarte	7,00
Pistazien Soufflé & Kirschsalat 9,00 / Champagnersorbet - Eis 8,00 // Aprikose - Joghurteis 5,80	
Crunchy Pretzel Choco Eis 7,00 // Melonensorbet 6,00 // Erdbeer - Rhabarbereis 5,80	
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
