

APERÖ Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,60 0,2l
Fragolina Spritz (Frizzante , Walderdbeerlikör)	6,00,12l
Picon Bière Apéritif à l'Orange (Pils & Picon)	4,30 0,33l

Weisweine

2022er Wegeler, Riesling, <i>Slate</i> , trocken, Mosel, VDP	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
2021er Knipser, Riesling, Johannishof, trocken, Pfalz, VDP	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2020er Künstler, Riesling, trocken, Hochheim, Rheingau, VDP	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2023er Jeremy Bird Huff, Green Bird (Scheurebe), trocken	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Bercher, Weisser Burgunder, trocken, Burkheim, Baden, VDP	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
2022er Schittler, Chapeau Blanc (Riesling, Scheurebe & Weißer Burgunder), trocken	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2023er Wittmann, Grauer Burgunder, trocken, Rhh, Bio, VDP	5,50 0,1l / 8,60 0,2l / 30,00 0,75l
2023er Curious Kiwi, Sauvignon Blanc, trocken, Neuseeland	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Heyl zu Herrnsheim „Wunderschön“ Rosé, trocken, Rhh., Bio	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2021er Bercher, Spätburgunder, Rose, trocken, Kaiserstuhl, Baden, VDP	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
2020er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l

Rotweine

2018er Bercher, Spätburgunder, trocken, Kaiserstuhl, Baden VDP	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
2019er Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese), trocken	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2021er Linto Primitivo, Appassimento (vollmundig, fruchtbetont), trocken	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2019er Santa Loreto, Cabernet Sauvignon, trocken, Chile	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2020er Montepulciano D´Abruzzen, trocken, Italien	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2019er Santa Loreto, Reserva, Carménère, Chile, gekühlt	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l

Vorspeisen

Port. Oliven aus der Provence		7,50
Blattsalat	8,50	mit Parmesan 10,50
Salami & Oliven		13,40
Wassermelone gebraten / Couscous Salat mit Minze & Koriander		14,00
Artischocke mit Vinaigrette		12,00
Burrata mit Avocadopüree & Fleischtomate		14,50
Gefüllte Paprikaschote in Joghurtsauce & Salat		14,50
Spundekäse & Brezelchen		11,80
Handkäse mit Musik & Brot		11,80

Hauptgerichte

Pulpo gebraten & Provençalische Sauce, Gnocchi	26,50
Pasta mit Sommertrüffel in Trüffelsauce	23,50
Linguine mit Salsiccia und Pfifferlings - Ragù & Parmesan	22,00
Tafelspitzsalat mit Kapern und Kürbiskernöl & Bratkartoffeln	23,70
Lammhüfte gefüllt m. Kräutern / Wassermelone - Gurken - Tomaten - Ziegenfrischkäse - Salat	25,50
Maishähnchenbrust „Wiener Art“ auf Gurken - Kartoffelsalat, Blattsalat	22,00
Schweinefilet / Aprikosen - Fenchelgemüse / Kartoffelpuffer	25,00
Paniertes Kotelett vom Duroc Schwein / Kartoffelsalat, Blattsalat	26,00
Kalbsnieren in Senfsauce & Pasta	24,50
Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	22,00
Tafelspitz / Bratkartoffeln & Meenzer grüne Sauce, gehobelter Meerrettich	24,50
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Blattsalat	20,80
Rinderhüfte / geröstete Pimentos de Padron / Chimichurri & Bratkartoffeln	26,00

Dessert & Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

Kleine Crème Brulée 4,00 // Schokoladentarte 7,00 // Halbgefrorenes Schokoladenmus. 6,20	
Kleines Mus von Schokolade 6,20 // Bergamotteparfait 7,80 // Essessoparfait 7,80	
Lavendelparfait 7,80 // Zitronensorbet & Frizzante 8,00	
Affogato al café „ertrunkener Espresso“ 5,00 mit Cafelikör 8,00 oder Drambuie (Whiskey - Likör) 9,00	
Amaro di Angostura 3,80 mit Espresso 6,00 // Auf Eis: Limoncino (Grappa Basis) 4,00	