

APERO	Pineau Charentes (Traubenmost & Cognac) auf Eis	4,80 4 cl
	Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre)	4,20 0,1l
	Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,60 0,2l
	Picon Bière Apéritif à l'Orange (Pils & Picon)	4,20,33l

Weinempfehlung / Weiss

20220er Gutzler, Grauer Burgunder, trocken, Rhh.	3,60 0,1l / 6,00 0,2l / 27,00 1,00l
2022er Julia Schittler, Muskateller, feinherb, Rhh.	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Zehnthof Luckert, Silvaner, trocken, Franken, VDP	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
2020er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner, Sylvaner, trocken	3,60 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
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
2021er Künstler, Riesling, trocken, Hochheim, Rheingau, VDP	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2022er Fernlands, Sauvignon Blanc, trocken, Marlborough, Neuseeland	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Heyl zu Herrnsheim „Wunderschön“ Rosé, trocken, Rhh., Bio	3,60 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l
2021er Bercher, Spätburgunder, Rose, trocken, Kaiserstuhl, Baden	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
2020er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb	3,60 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l

Rotweine

2018er Bercher, Spätburgunder, trocken, Kaiserstuhl, Baden VDP	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
2021er Neus, Spätburgunder Muschelkalk, trocken, VDP	5,00 0,1l / 7,80 0,2l / 27,00 0,75l
2021er Pfaffmann, Spätburgunder, trocken, Pfalz	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2019er Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese), trocken	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2021er Linteo 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 Montepulcano D´Abruzzen, trocken, Italien	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kürbiskernen	8,20
Port. Oliven aus der Provence	7,50
Feldsalat 9,00 mit Parmesan oder Speck	11,00
Rillettes von Ente & Feldsalatsalat	13,00
Schwarzwurzel in Vinaigrette & Oliven	13,00
Gänseleberterrinen & Quitten	20,00
Ententerrine mit Feldsalat	13,00
Fränkische Hirschbratwurst mit Feldsalat in Kartoffel - Speckdressing	12,00 / 18,40
Handkäse mit Musik & Brot	10,00

Hauptgerichte

Steinbeißerfilet / rote Bete / Speck / Bratkartoffeln	21,00
Pasta mit Herbsttrüffel in Trüffelsauce	23,00
Spinatknödel mit Feldsalat & Parmesan	19,00
Gänsekeule / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	27,80
Gänsebrust / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	31,00
½ Bauernente / Rotkohl / Kartoffelklößen	25,80
Fasanenbrust „Wiener Art“ / Rahmsauerkraut / Kartoffelstampf	26,00
Blutwurst mit Zwiebeln in Senf gedünstet & Bratkartoffeln	18,40
Rehgulasch & Spätzle, Preiselbeeren	27,00
Bavette (Flanksteak) in Pfeffersauce & Bratkartoffeln	24,80
Pfälzer Saumagen mit Maronen gefüllt / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	20,80
Hasenkeule in Preiselbeersauce / Rahmwirsing, Klöße	27,00
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Feldsalat	18,20

Dessert & Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

Kleine Crème Brulée 4,00 // Walnußparfait 7,00 // Preiselbeer - Birnen Sorbet 7,00
Nougat - Schokoladenparfait 8,00 // Kleines Mus von Schokolade 6,20
Schokoladentorte 7,00 // // Eismarillenknödel & Aprikosensauce 9,00
Salted Caramel Parfait 8,0
Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“ 5,00 mit Cafelikör 8,00 oder Drambuie (Whiskey - Likör) 9,00
<u>Amaro di Angostura 3,80 mit Espresso 6,00</u>