

<u>APERÖ</u>	Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre)	3,70 0,1l
	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

2020er Bercher, Grauer Burgunder, trocken, Baden, VDP	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2021er Zehnthof Luckert, Silvaner, trocken, Franken, VDP	3,80 0,1l / 6,40 0,2l / 28,50 1,00l
2021er ESSERE by Cesari, Chardonnay IGT, Veneto, trocken	3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l
2019er Tesch, Weißburgunder, trocken, Nahe	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2019er Wegeler, Riesling, trocken, Mosel, VDP	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l
2020er Knipser, Riesling, Johannishof, trocken, Pfalz, VDP	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 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

2020er Gutzler “Rolling Hills” Cuvee (Spätburgunder, Dornfelder), trocken	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 21,70 0,75l
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
2018er Virecourt, Merlot & Cabernet Sauvignon, leicht gekühlt, Bordeaux	3,80 0,1l / 6,20 0,2l / 21,70 0,75l

Vorspeisen

Markklößchensuppe	7,50 //	Kürbis - Kokosmilchsuppe und geröstete Kürbiskerne	7,90
Blattsalat mit Kürbiskernen			8,90
Ziegenfrischkäseterrine & Grüne Sauce			10,50
Chorizo und Ital. Salami & Mozzarella, Oliven, Grissini			13,40
Pimentos de Padron / Meersalz			9,80
Lachstatar mit Avocadopüree			17,00
Gänseleber Mousse & Feigenconfit			17,00
Zucchini - Auberginen - Tomaten Tatar & Oliven			12,00

Hauptgerichte

Ofenkürbis mit Ras el Hanout & Feta und Salat	17,00
Lachsschnitzel & Steinpilze, Pasta	27,00
Steinpilze in Rahm & Semmelknödel	23,00
Tafelspitz mit Mainzer Grüner Sauce & gehobeltem Meerrettich, Bratkartoffeln	22,00
Blutwurst mit Zwiebeln in Senf gedünstet & Bratkartoffeln	17,00
Boeuf Bourguignon in Rotwein und Gemüse geschmort & Semmelknödel	19,00
Hirschrahmgulasch mit Dörrobst & Gnocchi	24,00
Herbstlicher Salat Lammrücken, Wachtelbrust & Pfifferlinge	25,80
Duroc Schweinekotelett paniert / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	24,50
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Blattsalat	17,00
Kalbsnieren in Senfsauce & Pasta	22,00
Angebratenes Tatar mit Pesto & Parmesan, Bratkartoffeln	20,80
Wildschweinbratwurst mit Steirischen Endivien - Kartoffelsalat	17,20
Pfälzer Saumagen & Rahmwirsing / Bratkartoffeln	18,60
Schweinefilet in Pfifferlingssauce & Spätzle	23,00
Schreiners „Dreierlei“ (Handkäse, Spundekäse und Fleischwurst)	16,60 // mit Blutwurst 20,00

Dessert

Kleine Crème Brulée	4,00 //	Schokoladentarte	7,00 //	Champagnersorbet - Eis	8,00
Schokoladeneis	5,50 //	Nougatparfait & Fruchtsauce	8,00 //	Kleine Schokolademus	4,50
Walnußparfait mit roten Pfirsich	8,80				

Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“ 5,00 mit Cafelikör 8,00

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
Neu !! OUZO 42 MYTILENE auf Eis serviert	3,40	/ OUZO 46 MYTILENE auf Eis Serviert	4,40	2 cl			