

APERÖ Schreiner´s Spritz (Select, Weißwein, Mineralwasser)	6,60 0,2l
Fragolina Spritz (Frizzante , Walderdbeerlikör)	6,00 0,12l
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 / 6,60 0,2l / 28,50 1,00l
2022er 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 / 6,60 0,2l / 28,50 1,00l
2023er Philipp Kuhn, Riesling, trocken, Laumersheim, Pfalz, VDP	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 30,00 1,00l
2023er Wittmann, Grauer Burgunder, trocken, Rhh, Bio, VDP	5,50 0,1l / 8,60 0,2l / 30,00 0,75l
2017er Sancerre, L. Crochet, Loire, Sauvignon Blanc, trocken	5,50 0,1l / 8,60 0,2l / 30,00 0,75l
2023er Julia Schittler, Sauvignon Blanc, trocken, Rhh	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 / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l
2021er Bercher, Spätburgunder, Rose, trocken, Kaiserstuhl, Baden, VDP	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 28,50 1,00l
2020er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l

Rotweine

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 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

Kürbissuppe mit Kokosmilch		8,20
Port. Oliven aus der Provence		7,50
Blattsalat	8,50	mit Parmesan 10,50
Salami & Oliven, Crissini		13,40
Lachs - Krevetten Tatar mit Wakame		17,00
Chorizo auf Belugalinsen		13,50
Feigen mit gebratenen Pfifferlingen & Blattsalat		15,00
Artischocke mit Vinaigrette		10,00
Burrata und Auberginentatar, Oliven		15,50
Spundekäse & Brezelchen		11,80

Hauptgerichte

Matjesfilet / Rote Bete Salat & Spiegelei / Salzkartoffeln	21,50
Lachsfilet & Rahmpfifferlinge, Linguine	24,80
Spinatknödel mit Salat & Parmesan	20,80
Gebackene Maishähnchenbrust & Caesar´s Salad	22,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Kartoffelsalat & Blattsalat	26,20
Schweinebäckchen in Linsenrahm & Salzkartoffeln, gehobelter Meerrettich	22,80
Lammhaxe „Mediterran“ / Ratatouille / Bratkartoffeln	26,00
Kalbsnieren in Senfsauce & Pasta	24,50
Kalbstafelspitz / Bratkartoffeln & Meenzer grüne Sauce, gehobelter Meerrettich	23,50
Entrecote / weiße Pfeffersauce / Gnocchi	28,20
Pfälzer Saumagen / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	22,00
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Blattsalat	20,80

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 // Pistazenparfait 8,00 // Pfirsichparfait 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
Auf Eis: Limoncino (Grappa Basis) oder Pistacchio oder Gianduia (Haselnuß - Nougatlikör) 4,80 4 cl