

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

2021er Santa Loreto, Reserva, Chardonnay (Kräftig), trocken	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 22,00 0,75l
2022er Bassermann - Jordan, Riesling, trocken	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 Wittmann, Weisser Burgunder, trocken, Rhh, Bio, VDP	5,50 0,1l / 8,60 0,2l / 30,00 0,75l
2023er Scherner Kleinhanß, Weisser Burgunder, trocken, Rhh	3,50 0,1l / 6,20 0,2l / 21,70 0,75l
2023er Christine Huff Silvaner & Sauvignon Blanc, trocken	3,70 0,1l / 6,60 0,2l / 28,50 1,00l
2023er Julia Schittler, Sauvignon Blanc, trocken, Rhh	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2022er 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	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kokosmilch & Ingwer	8,20
Rinderkraftbrühe mit Pilzmaultaschen	8,20
Feldsalat 9,00 mit Parmesan	11,00
Serano Schinken & Oliven	16,00
Panierte Portobello Pilze paniert & grüne Sauce	15,20
Salsiccie auf Belugalinsen	13,50
Feigen mit gebratenen Pfifferlingen & Blattsalat	15,00
Spundekäse & Brezelchen	11,80

Hauptgerichte

Matjesfilet mit Rote Bete Salat in Sauerrahm / Kartoffeln	21,80
Pasta mit Herbsttrüffel in Trüffelsauce	23,50
Entenbrust / Weinbergpfirsich / Gnocchi	25,50
Angebratenes Tatar mit Pesto & Parmesan, Bratkartoffeln	22,50
Wildschweinbratwurst & Preiselbeerrahmsauce / Rotkohl & Kartoffelklöße	19,80
Spinatknödel mit Salat & Parmesan	20,80
Paniertes Duroc Kotelett , Speckrosenkohl und Bratkartoffeln	26,80
Lammhaxe „Mediterran“ / Ratatouille / Bratkartoffeln	26,00
Kalbstafelspitz & Meerrettichsauce und Bratkartoffeln	23,50
Blutwurst auf Rahmwirsing & Zwiebelsauce, Bratkartoffeln	19,50
Entrecote / weiße Pfeffersauce / Bratkartoffeln	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 // Pistazienparfait 8,00 // Pfirsichparfait 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	