

<u>APERRO</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
	Sanddornlikör mit Schloß Vaux aufgegossen	6,80 0,1

Weinempfehlung / Weiss

2020er Bercher, Weißer 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 Tesch, Weißer Burgunder, 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
2021er Wagner - Stempel, Buntess Weiss, trocken	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Knipser, Riesling, Johannishof, trocken, Pfalz, VDP	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2021er Maximin, Riesling, feinherb, Maximin Grünhaus, Ruwer	3,80 0,1l / 6,90 0,2 l / 24,00 0,75l
2021er 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
2019er Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese), trocken	3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 21,00 0,75l
2002er Querbach, Pinot Noir, trocken, Rheingau	4,10 0,1l / 7,40 0,2l / 25,00 0,75l

Vorspeisen

Vegane Kürbis - Kokosmilch-Suppe	8,80
Feldsalat mit Kürbiskernen	9,00
Lauwarme Tafelspitzscheibe, Meerrettich & Feldsalat Kürbiskernöl	12,80
Gemüsetarte & Salat	13,60
Schweinebäckchen & Linsensalat	12,40
Blutwurst mit Apfel u. Zwiebel gebraten & Feldsalat	12,20
Rillette von Gans & Blattsalat	13,50
Ententerrine & Salat	13,50
Entenleberterrine & Quittenmus	17,00 // dazu korrespondierender Süßwein 5,00 0,1l

Hauptgerichte

Matjesfilet / Rote Bete / Spiegelei / Speck / Bratkartoffeln	19,50
Spinatknödel & Parmesan / Blattsalat	17,40
Pasta mit Wintertrüffel in Trüffelsauce	23,00
Rehrahmgulasch mit Preiselbeeren & Spätzle	24,80
Bouef Bourguignon / Serviettenknödel	22,00
½ Bauernente / Rotkohl & Kartoffelklöße	25,00
Duroc Schweinekotelett paniert / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	24,50
Gänsekeule / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	27,00
Gänsebrust / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronenjus	29,00
Ziegenkäse gebraten mit Honig & Blattsalat	17,00
Entrecote mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln	27,00
Angebratenes Tatar mit Pesto & Parmesan, Bratkartoffeln	20,80
Pfälzer Saumagen mit Maronen & Rahmwirsing / Bratkartoffeln	18,80
Wirsingroulade mit Wildfleisch gefüllt / Preiselbeersauce / Kartoffelklöße	17,80

Dessert

Kleine Crème Brulée 4,00 // Schokoladentarte 7,00 // // Kleines Mus von Schokolade 4,50
Eismarillenknödel & Aprikosensauce 8,90 // Williams Christ Birnen Sorbet 8,00
Champagnersorbet 8,00 // Preiselbeer – Birnen Sorbet 8,00
Eierlikörparfait 8,00 // 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
Calvados 4 Jahre Breuil 4,00 2 cl / Armagnac 5 Jahre 4,40 / Cognac VSOP 4,40
Taylor´s Historical Edition III Portwein 9,80 0,05 cl