

APERERO	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 / Weissweine

2020er Dr. Gietz, Spätburgunder, Blanc de Noir, feinherb, Rheingau	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2021er Gutzler, Rolling Hills, Blanc de Blanc, Cuvee , fruchtig	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,,00 0,75l
2022er Julia Schittler, Muskateller, feinherb, Rhh.	3,80 0,1l / 6,90 0,2l / 24,00 0,75l
2022er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner, Sylvaner, trocken	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l
2022er Gutzler, Grauburgunder, trocken, Rhh	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 28,50 1,00l
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 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 / 6,50 0,2l / 22,00 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 Montepulciano D´Ábruzzen, trocken, Italien	3,70 0,1l / 6,50 0,2l / 22,00 0,75l

Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen	8,40
Port. Oliven aus der Provence	7,50
Feldsalat 9,00 mit Parmesan oder Speck	11,00
Wildschweinsaumagen & Rotkohlsalat	14,50
Chorizo mit Endiviensalat	12,90
Mailänder Salami & Oliven	13,40
Burrata / Fenchelsalat / Blutorangen / Oliven	13,40
Spundekäse & Brezelchen	11,00
Handkäse mit Musik & Brot	10,00

Hauptgerichte

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ & Salzkartoffeln	21,50
Haussülze auf Belugalinsen mit Kürbiskernen & Bratkartoffeln	18,60
Rinderroulade in Rotweinsauce / Rotkohl / Salzkartoffeln	24,50
Tafelspitz im Wurzelsud gegart, Meerrettichsauce, Bratkartoffeln	24,50
Lammhaxe geschmort / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	24,50
Duroc Kotelett „Wiener Art“ / Rahmwirsing / Bratkartoffeln	26,50
Ziegenkäse gebraten mit Honig & auf Feldsalat	19,80
Bavette (Flanksteak) Rahmwirsing & Bratkartoffeln	25,80
Entrecote / Zwiebeln gebraten / Bratkartoffeln	29,50
Pfälzer Saumagen / Sauerkraut / Bratkartoffeln	21,80
Spinatknödel auf Champignonsauce mit Feldsalat & Parmesan	19,80

Dessert & Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

Kleine Crème Brulée 4,00 // Schokoladeneis 6,00 // Kleines Mus von Schokolade 6,20
Eierlikörparfait. 8,00 // Aprikosenparfait 8,00 // Lakritzparfait 8,00
Affogato al café „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>