

<b><u>APERÖ</u></b>	<b>Maison Schreiner (leicht gekühlter Rotwein, Creme de Múre)</b>	<b>3,70 0,1l</b>
	<b>Schreiner´s Spritz ( Select, Weißwein, Mineralwasser)</b>	<b>6,50 0,2l</b>
	<b>Holunder Spritz mit Schloß Vaux aufgegossen</b>	<b>6,80 0,1l</b>
	<b>Picon Bière Apéritif à l'Orange (Bosch Pils &amp; Picon)</b>	<b>4,00 0,36l</b>
	<b>Martini Bianco</b>	<b>4,50 5 cl</b>
	<b>Franziskaner „Weizen Zitrone“ Alkoholfrei</b>	<b>5,00 0,5l</b>

### Weinempfehlung / Weiss

<b>2019er Gutzler "Rolling Hills" Blanc de Blancs, trocken mit Frucht</b>	<b>3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 19,50 0,75l</b>
<b>2019er Beck, Freestyler 100% Muskateller, Kabinett, feinherb, 11,0 %</b>	<b>3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l</b>
<b>2021er ESSERE by Cesari, Chardonnay IGT, Veneto, trocken</b>	<b>3,60 0,1l / 5,80 0,2l / 19,50 0,75l</b>
<b>2019er Tesch, Weißburgunder, trocken, Nahe</b>	<b>3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l</b>
<b>2019er Wegeler, Riesling, trocken, Mosel</b>	<b>3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 25,00 1,00l</b>
<b>2020er Knipser, Riesling, Johannishof, trocken, Pfalz</b>	<b>3,80 0,1l / 6,80 0,2l / 22,50 0,75l</b>
<b>2020er Dr. Gietz, Sauvignon Blanc, trocken, Rheingau</b>	<b>3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l</b>
<b>2020er Bickel-Stumpf, Silvaner, trocken, Franken, VDP</b>	<b>3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l</b>
<b>2020er Heyl zu Herrnsheim „Wunderschön“ Rosé, trocken, Rhh., Bio</b>	<b>3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l</b>
<b>2020er Fritz Ekkehard Huff, Niersteiner Spätburgunder rosé, feinherb</b>	<b>3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l</b>
<b>2019er Dr. Gietz, Spätburgunder, Blanc de Noir, feinherb, Rheingau</b>	<b>3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 20,00 0,75l</b>

### Rotweine

<b>Navarro Canadas Tinto Barica, sanft, seidig, sehr weiche Tanine, trocken</b>	<b>3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 23,80 1,00l</b>
<b>2019er Col di Sasso, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese ), trocken</b>	<b>3,70 0,1l / 6,00 0,2l / 21,00 0,75l</b>
<b>2018er Virecourt, Merlot &amp; Cabernet Sauvignon, leicht gekühlt, Bordeaux</b>	<b>3,80 0,1l / 6,20 0,2l / 21,70 0,75l</b>

### Vorspeisen

<b>Kalte Gurken - Joghurtsuppe mit Minze</b>	<b>8,50</b>
<b>Blattsalat mit Kürbis und Sonnenblumenkernen</b>	<b>8,50</b>
<b>Deutsche gebratene Oxsenherztomaten, Oliven &amp; Basilikum</b>	<b>10,20</b>
<b>Bretonische Artischocke mit Vinaigrette</b>	<b>11,00</b>
<b>Chorizo &amp; Oliven, Grissini</b>	<b>12,40</b>
<b>Ital. Salami &amp; Oliven, Grissini</b>	<b>12,40</b>
<b>Salsiccia / Belugalinsensalat</b>	<b>11,00</b>
<b>Rillettes von Ente &amp; Salat</b>	<b>12,00</b>
<b>Pulpo gebraten mit lauwarmen Fenchelsalat</b>	<b>16,00</b>
<b>Aubergine gefüllt mit Tomaten &amp; Burrata</b>	<b>12,00</b>

### Hauptgerichte

<b>Matjesfilet / Gurkensalat &amp; grüne Sauce / Bratkartoffeln</b>	<b>19,50</b>
<b>Thunfischsteak mit Guacamole auf Tomatensalat &amp; Parmesan</b>	<b>26,00</b>
<b>Pasta mit Frühlingstrüffel in Trüffelsauce</b>	<b>22,50</b>
<b>Pfifferlinge in Rahm &amp; Pasta</b>	<b>19,50</b>
<b>Boudin aux pommes / Zwiebeln / Bratkartoffeln</b>	<b>17,40</b>
<b>Entrecote &amp; gebratene Pfifferlinge, Bratkartoffeln</b>	<b>27,00</b>
<b>Kalbstafelspitz mit Mainzer Grüner Sauce &amp; gehobeltem Meerrettich, Bratkartoffeln</b>	<b>22,00</b>
<b>Ziegenkäse gebraten mit Honig &amp; Blattsalat</b>	<b>16,80</b>
<b>½ Franz. Maishähnchen &amp; Sommerlicher Salat</b>	<b>20,80</b>
<b>Duroc Kotlett „Wiener Art“ &amp; Kartoffel - Gurkensalat &amp; Blattsalat mit Kürbiskernöl</b>	<b>23,00</b>
<b>Lammhüfte mit Pestokruste / Ratatouille &amp; Bratkartoffeln</b>	<b>22,00</b>
<b>Schweinefilet in Pfifferlingssauce &amp; Spinatspätzle</b>	<b>23,00</b>
<b>Bavette (Flanksteak) gebratenes Schmorgemüse &amp; Bratkartoffeln</b>	<b>23,00</b>

### Dessert

<b>Kleine Crème Brulée 3,80 // Schokoladentarte 7,00 // Champagnersorbet - Eis 8,00</b>
<b>Schokoladeneis 5,50 // Pfirsichsalat, Ricotta &amp; Honig 7,00</b>
<b>Melonensorbet 6,00 // Coppa Mascarpone - Himbeer 6,00</b>
<b>Affogato al caffè „ertrunkener Espresso“ 4,80 mit Cafelikör 8,80</b>

### Flüssige Desserts oder Flüssiges zum Dessert

<b>Grappa Nebbiolo 4,00 2 cl mit Espresso 6,00 / Cointreau 3,80 2 cl mit Espresso 5,80</b>
<b>Neu !! Ouzo 42 MYTILENE auf Eis serviert 3,40 / Ouzo 46 MYTILENE auf Eis Serviert 4,40 2 cl</b>