

Flaschenweine (0,75 l)

Weißwein

- 2018 „Vom Löss“ Grauburgunder
Qualitätswein, trocken, Philipp Kuhn,
Pfalz **(15)** € 27,90
- 2017 Riesling, trocken, Kalkmergel, Qualitätswein
Weingut Knisper, Pfalz **(13)** € 27,90
- 2018 Scheurebe Kabinett, Emrich Montigny,
Nahe **(5)** € 19,50
- 2018 BIO Weißer Burgunder, Weingut Caspari
Kappe, Mosel **(11)** € 21,90
- 2018 Cuveé Weißburgunder & Chardonnay,
Knipser, Pfalz **(6)** € 27,50
- 2016 Riesling Kabinett,
Erdener Treppchen, Mosel **(4)** € 30,90
- Rotwein**
- 2013 Chateau Tour de Naujan
Bordeaux AOC, Frankreich **(50)** € 19,50
- 2013 Barbazul Tierra de Cadiz,
VT Cadiz, Spanien **(51)** € 26,50
- 2015 El Coto Crianca DOC Spanien **(40)** € 21,90
- 2014 Delicatessen Corbières, AOP
Corbières, Frankreich **(36)** € 22,80
- 2015 Cuvee Gaudenz, WG
Knipser, Pfalz **(35)** € 25,90
- 2018 Primitivo di Manduria DOC,
Terre Avare, Apulien, Italien **(53)** € 21,90

Bitte sprechen Sie uns an
bei etwaigen Allergien oder
Lebensmittelunverträglichkeiten.



Weihnachten 2019

abends



Aperitif

Rieslingsekt mit Holunderblütensirup	€ 3,00
Rieslingsekt mit Rhabarbersaft	€ 3,00
Alkoholfreier Sekt 0,1 l mit Maracujasaft	€ 3,00
Sherry (dry, medium dry, cream) 5 cl	€ 3,50
Aperol-Spritz	€ 5,50

Weine

Mosel		
2017 Schieferstein Riesling trocken 0,2 l	€ 5,10	
Qualitätswein, Staffelter Hof, Kröv 0,75 l	€ 18,90	
Rheinhessen		
2018 Grauburgunder Qualitätswein 0,2 l	€ 5,50	
trocken, Weingut Meiser 0,75 l	€ 20,50	
Spanien		
2018 Arco de la Vega Rosado, 0,2 l	€ 5,10	
Castilla Leon 0,75 l	€ 18,90	
Italien		
2018 Merlot Colli Euganei, 0,2 l	€ 5,10	
Il.G.T., La Pieve 0,75 l	€ 18,90	
Pfalz		
2016 Incognito Cuvée, trocken		
Qualitätswein, Weingut Philipp Kuhn 0,2 l	€ 6,00	
0,75 l	€ 22,50	

Vorspeisen

Feldsalat „Classic“ mit lauwarmer Kartoffelvinaigrette, Kräuter- und Speckcroutons	€ 6,90
Birnen-Carpaccio mit Cranbeery-Nuss-Crunch und Fetakäse im Speckmantel	€ 8,90
Dreierlei Crostini Oliventapeande, Bruschetta und Avocado-Creme mit gerösteter Chorizzo	€ 7,90
Berner Rösti mit Räucherlachs und Limetten-Crème Fraîche	€ 8,90

Suppen

Getrübtes Maronensüppchen mit Kräuter-Croutons	€ 5,90
---	--------

Hauptgerichte

Zanderfilet – auf der Haut gebraten mit Safransauce, Blattspinat und schwarze Bandnudeln	€ 29,50
Portion Gänsebraten mit Gänsejus, Kirschkohl, Kartoffelklößen mit Sauce Polonaise und Bratapfel	€ 31,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gurkensalat u. Kartoffel-Sellerie-Stampf	€ 27,80
Wildschweinfilet an einer Preiselbeer-Soße mit Rotweibirne, Kirsch-Rotkohl und Schupfnudeln	€ 29,20
Hirschkalbsbraten mit Waldpilzrahmsauce, Kirsch-Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 28,80
Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Rahmsosse von grünem Madagaskar- Pfeffer, Prinzebohnen im Speckmantel und hausgemachte Krokette	€ 30,90
Flugentenbrust – zart rosa gebraten mit karamelisierter Orangensoße, Rosenkohl und Spätzle	€ 30,90
Vegetarisch Trüffel-Ravioli mit Salbei-Butter Rucola, gebratenen Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan	€ 19,90
Dessert Kokossorbet mit Mangoragout und Minzpesto one	€ 7,50
Schokoladen Malheur – halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Rumpflaumen, Zimteis	€ 8,50
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,50
Kinder Schnitzel oder Chicken Nuggets mit Pommes Frites	€ 8,00

Flaschenweine b.w.

