

Flaschenweine

Weißweine 0,75 Ltr.

2021 Grauer Burgunder, „Juwel“,
Juliane Eller, Rheinhessen € 27,90

2021 Sauvignon Blanc, Weingut
am Nil, Pfalz € 27,90

2020 Rosa Chardonnay
Weingut Hofmann, Rheinhessen € 27,90

2021 Grauer Burgunder,
Ihringer Winklerberg 1. Lage
Weingut Dr. Heger, Baden € 35,90

Rotweine

2019 Cuvée Incognito, Philipp Kuhn,
Pfalz € 27,90

2020 Negroamaro, Apulien, Italien € 26,70

2017 Cuvée Gaudenz, Knipser, Pfalz € 28,90

2019 Spätburgunder „vom Löss“;
Franz Keller, Baden € 36,90

2018 Barolo DOCG
Cossetti Clemente E Figli Srl € 39,90

Bitte sprechen Sie uns an
bei etwaigen Allergien oder
Lebensmittelunverträglichkeiten.

Weihnachten 2023

Aperitif

Rieslingsekt mit Holunderblütensirup	€ 4,50
Rieslingsekt mit Rhabarbersaft	€ 4,50
Alkoholfreier Sekt 0,1 l mit Maracujasaft	€ 3,50
Sherry (dry, medium dry, cream) 5 cl	€ 3,50

Mixers - Sekt

Aperol-Spritz	€ 7,50
Hugo	€ 7,50
Lillet Berry	€ 7,50
Auch alkoholfrei möglich	€ 6,50

Weine

Rheinhessen	
2021 Grauburgunder Qualitätswein 0,2 l	€ 6,00
trocken, Weingut Meiser	0,75 l € 22,50

Spanien	
2020 Rosado Condado Real	0,2 l € 6,00
trocken, Avelino Vegas	0,75 l € 22,50

Italien	
2020 Merlot Colli Euganei,	0,2 l € 6,00
Il.G.T., La Pieve	0,75 l € 22,50

Digestifs

Alter Williams, Prinz	2 cl. € 4,50
Haselnuss, Prinz	2 cl. € 4,50
Linie	2 cl. € 4,50
Baileys	2 cl. € 3,50
Ramazotti	2 cl. € 4,50

Kinder

Schnitzel oder Chicken Nuggets mit Pommes Frites, gemischtes Eis	€ 10,50
---	---------

Vorspeisen

Feldsalat „Classic“ - mit lauwarmer Kartoffelvinaigrette, Kräuter- und Speckcroutons	€ 7,20
--	--------

Rote – Bete – Zucchini Carpaccio mit geschmolzenem Ziegenkäse	€ 10,50
--	---------

Dreierlei Crostini Avocado Salat mit gerösteten Chorizo Würfeln Bruschetta und Curry-Datteln-Feigendip	€ 8,90
--	--------

Dreierlei vom Norweger Lachs mit Rösti und Limetten - Crème Fraîche	€ 12,90
--	---------

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Steinpilz-Ravioli	€ 6,50
--	--------

Hauptgerichte

Gebratene Rotbarbe mit karamellierter Orangensauce, Blattspinat, Tagliatelle	€ 32,50
---	---------

Portion Gänsebraten mit Gänsejus, Kirschkohl, Kartoffel- klöße mit Sauce Polonaise, Bratapfel	€ 38,90
---	---------

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln	€ 29,90
--	---------

Hirschkalbsbraten mit Waldpilzrahmsauce, Kirschkohl und Kartoffelklößen	€ 29,90
--	---------

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin, Salat	€ 35,90
--	---------

Vegetarisch Spinat – Ricottabällchen mit herzhaftem Tomatensugo, Salat	€ 22,50
--	---------

Dessert

„Schokoladen Malheur“ mit Rumpflaumen und Zimteis	€ 9,90
--	--------

Christstollenparfait mit kandierten Früchten	€ 7,50
---	--------

Profiteroles - mit Beerenragout	€ 8,50
---------------------------------	--------

Bourbon-Vanilleeis mit steierischem Kürbiskernöl, kandierte Kürbiskerne	€ 7,90
--	--------