

Aperitif

„Wir müssen was tun für rosige Zeiten“ :-)

Bio - Prosecco, Rose 0,1 l 5,00 €
DOC, trocken, La Jara

Birnen - Bellini 0,15 l 6,00 €
Prosecco mit Birnennektar und Cranberrysaft

Hugo 0,2 l 6,00 €
Der feine Geschmack der Holunderblüte und erfrischende Minze veredeln diesen Fizzante

Aperol-Spritz 0,2 l 6,00 €
Der in Venetien verbreitete Spritz wird mit Aperol, Prosecco und einem kleinen Spritzer Soda zubereitet

Wein des Monats

Weißburgunder 2018

Weingut Josef Thielmann (Mosel)

Ein erfrischender Weißburgunder mit leichtem Schmelz. Herzhaft und feine Würze im Geruch. (von Hand gelesen)

(0,1 l) 3,70 € (0,5 l) 15,00 € (1,0 l Fl.) 27,00 €

Nardelli Primitivo 2017

Puglia (Italien) trocken, dunkelrote, fast schwarze Farbe. Satte Frucht süßer Schwarzkirschen und Pflaumen, feine leicht süßliche Gewürznote, satt, fast üppig fett am Gaumen mit toller Struktur.

(0,1 l) 3,90 € (0,5 l) 18,00 € (1,0 l Fl.) 27,00 €

Feine Spirituosen

ALTE QUETSCH 40% VOL. 4 cl 3,90 €

Feine Zwetschgennoten - im Cognacfass gereift - fruchtig, gut ausbalanciert mit einem dezenten Steinton, kräftig am Gaumen mit einer dezenten Süße - sehr mild

Vorspeisen & Snacks

Frisches Brot aus dem Ofen 1,00 €

Frisches Brot mit Thunfischcreme 4,00 €

Frisches Brot mit Knoblauchmayonnaise *11 4,00 €

Frisches Brot mit Dattel-Chilicreme 4,00 €

Frisches Brot mit Kürbiskerncreme 4,00 €

Gemischte Oliven mit Kräutern und Knoblauch *3,6 4,00 €

Datteln im Speckmantel *2,3 4,00 €

Luftgetrockneter Rohschinken mit Salzmandeln *2 4,00 €

Frittierte Kartoffelspalten mit andalusischer Sauce *1,4 4,00 €

Frittierte Mozzarellasticks 6,00 €
mit pikanter Chilisaucе oder Sauerrahm

Käsewürfel vom Bergkäse mit Selleriesalz 4,00 €

Ziegenkäse warm 8,00 €
mit Honig, Kräutern und gerösteten Pinienkernen

Schafskäse aus dem Ofen 8,00 €
mit Kräutern, Olivenöl, Tomaten und Spitzpaprika

Garnelen aus dem Ofen 9,00 €
mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern

Grüner Marktsalat in Vinaigrette *3 5,00 €

Suppe

Kürbissuppe groß 9,00 €
mit karamellisierten roten Zwiebeln, Salbei und Ziegenfrischkäse klein 5,00 €

Hauptspeisen

Salat mit gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen 14,90 €
Tomaten, Gurken, Kidneybohnen, Mais und Blattsalaten

Herbstlicher Salat 13,90 €
mit Blattsalaten, Weintrauben, Walnüssen, Croutons und mildem Blauschimmelkäse

Frische Fusilloni in Tomaten-Rotweinsauce 14,90 €
mit Salsiccia, Cannellinibohnen und frischem Parmesan

Frische Bandnudeln 13,90 €
mit Tomaten-Walnuss-Pesto, Parmesan und Basilikum

Ofenkartoffel 13,90 €
mit Sauerrahm, gebratenen Champignons und gemischtem Salat *3

Ofenkartoffel 14,90 €
mit Sauerrahm, gebratenen Shrimps und gemischtem Salat *1,3

Gratinierte Champignons 14,90 €
gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, in zweierlei Saucen

Elsässer Flammkuchen 12,90 €
mit Creme fraiche, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse *2,3

Flammkuchen Vegetarisch 14,90 €
mit Creme fraiche, frischem Blattspinat angemacht in milder Knoblauch-Joghurt-Marinade, mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten und Parmesan

Flammkuchen Cher`s - Spezial 14,90 €
mit pikanter Chorizo, Paprika, Kapernäpfel und Schafskäse, auf Tomaten - Harissa Sauce

Flammkuchen Rustikal 13,90 €
mit Creme fraiche, frischen Champignons, Frühlingszwiebeln, Südtiroler Schinken und Käse

Dessert

Creme Brulée 6,00 €

Vanilleeis 6,00 €
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen