

FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Winzerglühwein aus Merlot 0,2 l 5,00 €

Komponiert aus ausgereiften Merlotweinen und einer geheimen Mischung winterlicher Gewürze die noch von unserer Oma Greta stammt

Fruchtpunsch alkoholfrei 0,2 l 5,00 €

mit weihnachtlichen Gewürzen

Aperitif

Aperol-Grapefruit-Spritz 0,2 l 7,00 €

Grapefruitsaft, Aperol und Prosecco

Wein des Monats

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,- € Fl. 0,75 l 27,- €

Weißburgunder 2018

Weingut Josef Thielmann (Mosel)

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

0,1 l 3,90 € 0,5 l 18,- € Fl. 0,75 l 27,- €

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 €

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 5,00 €

Käsewürfel vom Bergkäse mit Selleriesalz 5,00 €

Frittierte Mozzarellasticks 7,00 €

mit pikanter Chillisauce oder Sauerrahm

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

Rote Bete-Carpaccio 9,00 €

mit Birne, Walnusskernen, Ruccola und Parmesan *3

Grüner Marktsalat in Vinaigrette *3 5,00 €

Suppe

Maronencremesuppe

mit Zimtroutons und Hirschschnitten

normal 9,00 €

klein 5,00 €

Hauptspeisen

Salat mit gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen 14,90 €

Tomaten, Gurken, Kidneybohnen, Mais und Blattsalaten *3

Spätzle aus dem Ofen 14,90 €

mit Speck, Käse, Röstzwiebeln und einem kleinen Salat *3

Frische Fusilloni mit Salsicce und Champignons 14,90 €

in Marsalasahe, mit frischem Parmesan und glatter Petersilie *13,99

Frische Fusilloni mit Lachsfilet 15,90 €

und frischem Estragon, in Tomaten-Sahen-Sauce, mit Sherry verfeinert *13,99

Ofenkartoffel 14,90 €

mit Sauerrahm, gebratenen Champignons und gemischtem Salat *3

Gratinierte Champignons 14,90 €

gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, in zweierlei Saucen

Elsässer Flammkuchen 13,90 €

mit Creme fraiche, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse *2,3

Flammkuchen mit Bergbauernkäse 13,90 €

und Preiselbeeren, auf Creme fraiche

Flammkuchen Vegetarisch 14,90 €

mit Creme fraiche, frischem Blattspinat angemacht in milder Knoblauch-Joghurt-Marinade, mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten und Parmesan

Flammkuchen mit Räucherlachs 14,90 €

Forellenkaviar und Dill auf Meerrettichschmand

Desserts

Orangen Creme Brulée 7,00 €

mit Orangenlikör und geriebener Orangenschale *13,99

Gedünsteter Apfel 8,00 €

in Calvados, dazu Vanilleeis, Schokoladensauce und geröstete Mandeln *13,99

Espresso creme 8,00 €

mit Kirschen und Amarettiniplätzchen *13,99