

# 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

**Französische Kartoffelsuppe** \*2,3,99 normal 9,00 €  
mit Speckwürfeln, Ziegenfrischkäse und Estragon klein 5,00 €

## Hauptspeisen

**Salat mit gebratenen Champignons und** 14,90 €

**Hähnchenbruststreifen**

Tomaten, Gurken, Kidneybohnen, Mais und Blattsalaten \*3

**Penne Asia** 15,90 €

mit gebratenen Hähnchenstreifen, Zwiebeln, Chili, Cashewkernen, Frühlingszwiebeln, Sahne und Sojasauce

**Frische Fusilloni mit Lachsfilet** 15,90 €

und frischem Estragon, in Tomaten-Sahne-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 Thunfisch** 14,90 €

mit Creme fraiche, Zwiebeln, Kräuter der Provence und Raclettekäse

## Desserts

**Creme Brulèe** 7,00 €

**Espressocreme** 8,00 €

mit Kirschen und Amarettiniplätzchen \*13,99