

Summermenu

Buffalo Mozzarella

with Tomatoes – old sorts - and Basil

(Clauer de Chant, „Codex“ Gemischter Satz, Baden, ÖbA, 2018, trocken 0,1 4,70 Euro)

Vitello Tonnato

(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, ÖbA, 2019, trocken 0,1 2,70 Euro)

Guinea Fowl or Sea Bass

with frothed Parmesan on Risotto with Mushrooms and green Asparagus

*(Knipser, Blauer Spätburgunder, Pfalz, ÖbA, 2015, trocken 0,1 4,60 Euro)
(Hummel, Malscher Ölbaum, Auxerrois, Baden, ÖbA, 2018, trocken 0,1 4,20 Euro)*

Cold Sweet Soup of Rhubarb with Semolina Flummery

(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2019, edelsüß 0,1 7,50 Euro)

Four-Course-Menu 50,00 Euro

Three-Course-Menu with Vitello Tonnato 41,50 Euro

Three-Course-Menu with Buffalo Mozzarella 40,50 Euro

Fish Menu

Grilled Prawns on a Salad of Wild Herbs with roasted Bread and Olive Spread

(Borell-Diehl, Merlot, Rosé, QbA, 2019, trocken 0,1 3,00 Euro)

Fillet of Scottish Salmon with Lemon Sauce, Pak Choi and Black Rice

(Hummel, Malscher Ölbaum, Auxerrois, Baden, QbA, 2018, trocken 0,1 4,70 Euro)

Strawberry-Trifle with Chocolate-Sponge cake

(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2019, edelsüß 0,1 7,50 Euro)

43,80 Euro

Snacks & Starters

Portion of marinated Olives
4,00

Sewing of
cured Ham
8,90

Selection of Cheese
12,00

Starters

*Buffalo Mozzarella
with Tomatoes – old sorts - and Basil
13,00*

*Grilled Prawns on a Salad of Wild Herbs
with roasted Bread and Olive Spread
15,90*

*Beef Carpaccio filled
with Rocket Salad-Pesto and grated Parmesan
12,90*

*Vitello Tonnato
13,80*

Fish Dishes

*Fillet of Scottish Salmon with Lemon Sauce,
Pak Choi and Black Rice*

22,50

*Sea Bass
with frothed Parmesan
on Risotto with Mushrooms and green Asparagus*

25,80

Vegetarian Dish

*Tagliatelle with fresh Chantrelles Mushrooms,
Rocket Leaves, Cherry Tomatoes
and Parmesan Shavings*

17,90

Meat Dishes

*Guinea Fowl with frothed Parmesan
on Risotto with Mushrooms and green Asparagus
22,00*

*Fillet of Beef with sautéed Chanterelles Mushrooms,
Leeks and Herbed Potatoes
34,50*

*Lamb Shank with Rosmary Jus
on mashed White Beans with wild Broccoli
21,00*

Dessert

*Cold Sweet Soup of Rhubarb
with Semolina Flummery
9,90*

*Strawberry-Trifle
with Chocolate-Sponge cake
9,90*

*Selection of three Sorbets with fresh Fruit
9,50*

*Selection of Cheeses
12,00*

with Dessert we suggest

Oliver Zeter

Sweetheart

Sauvignon Blanc, Pfalz, 2016, edelsüß

0,1

7,50

Apéritif

<i>Forstern Winzerverein</i> <i>Riesling Sekt extra trocken</i> <i>Flaschengärung</i>	<i>0,1</i>	<i>5,90</i>
<i>Laurent-Perrier</i> <i>Champagner Brut</i>	<i>0,2</i>	<i>28,00</i>
<i>Sektkellerei Raumland</i> <i>Traubensecco (alkoholfrei)</i>	<i>0,1</i>	<i>4,00</i>
<i>Sanbitter (alkoholfrei)*</i>	<i>0,1</i>	<i>3,00</i>
<i>Sanbitter Orange/Soda*</i>	<i>0,2</i>	<i>3,70</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,70</i>
<i>Martini extra dry</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,70</i>
<i>Sherry Jose Miguel, Fino, dry</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,90</i>
<i>Sherry Jose Miguel, medium</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,90</i>
<i>Delaforce Old Twany Port</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,90</i>
<i>Delaforce White Port</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,90</i>
<i>Ricard</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,90</i>
<i>Pernod</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,90</i>
<i>Campari Orange/Soda*</i>	<i>4 cl.</i>	<i>4,70</i>
<i>Gin Tonic*</i>	<i>4 cl.</i>	<i>8,50</i>
<i>Wodka Lemon*</i>	<i>4 cl.</i>	<i>7,50</i>

Offene Weißweine

<i>Bergdolt-Reif & Nett Riesling, Pfalz, QbA, 2019, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>5,00</i>
<i>Borell-Diehl Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2019, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>4,90</i>
<i>Hummel Malscher Ölbaum, Auxerrois Baden, QbA, 2018, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>7,90</i>
<i>Wagner-Stempel Scheurebe, Rheinhessen, QbA, 2019, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>7,90</i>
<i>Clauer de Chant „Codex“ Gemischter Satz Baden, QbA, trocken</i>	<i>0,2</i>	<i>8,90</i>

Offener Roséwein

<i>Borell-Diehl</i>	<i>0,2</i>	<i>5,60</i>
<i>Merlot Rosé,</i>		
<i>Pfalz, QbA, 2019, trocken*</i>		

Offene Rotweine

<i>Knipser</i>	<i>0,2</i>	<i>8,80</i>
<i>Blauer Spätburgunder,</i>		
<i>Pfalz, QbA, 2015, trocken*</i>		

<i>Feudo Arancio</i>	<i>0,2</i>	<i>4,90</i>
<i>Syrah,</i>		
<i>Sicilia, IGT., 2018, trocken*</i>		

<i>Jean-Claude Mas</i>	<i>0,2</i>	<i>7,90</i>
<i>La Forge Estate</i>		
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Languedoc, IGP, 2018, trocken*</i>		

Biere

<i>Radeberger Pilsener</i>	<i>0,3</i>	<i>2,80</i>
<i>Radeberger Pilsener</i>	<i>0,5</i>	<i>4,50</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3</i>	<i>2,80</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5</i>	<i>4,50</i>
<i>Schöpferhofer</i>		
<i>Weizen hell</i>	<i>0,5</i>	<i>3,90</i>
<i>Schöpferhofer</i>		
<i>Kristallweizen</i>	<i>0,5</i>	<i>3,90</i>
<i>Schöpferhofer</i>		
<i>Weizen hell alkoholfrei</i>	<i>0,5</i>	<i>3,90</i>
<i>Jever fun alkoholfrei</i>	<i>0,33</i>	<i>2,90</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Sole frizzante</i>	0,25	2,50
<i>Sole frizzante</i>	0,75	6,00
<i>Sole naturale</i>	0,25	2,50
<i>Sole naturale</i>	0,75	6,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2	2,40
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4	4,00
<i>Coca-Cola*</i>	0,2	2,40
<i>Coca-Cola light*</i>	0,2	2,40
<i>Fanta</i>	0,2	2,40
<i>Sprite</i>	0,2	2,40
<i>Mezzo-Mix*</i>	0,2	2,40
<i>Bitter Lemon*</i>	0,2	2,90
<i>Ginger Ale*</i>	0,2	2,90
<i>Tonic Water*</i>	0,2	2,90
<i>Apfelsaft</i>	0,2	2,90
<i>Orangesaft</i>	0,2	2,90
<i>Johannisbeernektar</i>	0,2	2,90
<i>Kirschsaft</i>	0,2	2,90
<i>Tomatensaft</i>	0,2	2,90
<i>Tasse Kaffee</i>		2,50
<i>Espresso</i>		2,30
<i>Cappuccino</i>		3,00
<i>Milchkaffee</i>		3,20
<i>Latte Macchiato</i>		3,60
<i>Tasse Tee</i>		2,80

Digestif

Marco Bonfante:

<i>Grappa di Moscato</i>	2 cl.	5,50
<i>Grappa di Nebbiolo</i>	2 cl.	5,50
<i>Grappa di Chardonnay</i>	2 cl.	5,50

Etter Distillerie Edel-Fruchtbrände:

<i>Quitte</i>	2 cl.	6,40
<i>Mirabelle</i>	2 cl.	6,40
<i>Williams Birne</i>	2 cl.	6,40
<i>Vielle Kirsch</i>	2 cl.	6,40
<i>Waldhimbeere</i>	2 cl.	6,40
<i>Vieille Prune</i>	2 cl.	6,40

Fräulein Brösels Schnaps erwachen

<i>Schwarze Johannisbeere</i>	2 cl.	6,00
-------------------------------	-------	------

Château du Breuil

Calvados Pays d'Auge A.C.

<i>Réserve 8 Ans</i>	2 cl.	6,20
----------------------	-------	------

Frangelico, Haselnußlikör

	2 cl.	3,00
--	-------	------

<i>Baileys</i>	4 cl.	3,20
----------------	-------	------

<i>Amaretto Disaronno</i>	4 cl.	3,20
---------------------------	-------	------

Zacapa Rum Gran Reserva 23 Jahre

	2 cl.	7,70
--	-------	------

<i>Botucal Reserva Exclusiva</i>	2 cl.	6,50
----------------------------------	-------	------

<i>Osborne Veterano</i>	2 cl.	3,70
-------------------------	-------	------

<i>Carlos I</i>	2 cl.	4,70
-----------------	-------	------

<i>Cardenal Mendoza</i>	2 cl.	5,20
-------------------------	-------	------

<i>Cognac Otard V.S.O.P</i>	2 cl.	4,70
-----------------------------	-------	------

<i>Cognac Hennessy Fine.</i>	2 cl.	6,20
------------------------------	-------	------

<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl.	2,70
-------------------------	-------	------

<i>Jubiläums Aquavit Aarlborg</i>	2 cl.	3,90
-----------------------------------	-------	------

<i>Ramazotti*</i>	4 cl.	2,90
-------------------	-------	------

<i>Averna</i>	4 cl.	2,90
---------------	-------	------

<i>Cynar</i>	4 cl.	2,90
--------------	-------	------

<i>Fernet Branca</i>	2 cl.	2,50
----------------------	-------	------

Whisky

		<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
<u>Schottland Single Malt Highland</u>			
<i>Cragganmore</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<i>Dalwhinnie</i>	<i>15 Jahre</i>	<i>7,20</i>	<i>10,60</i>
<i>Glenmorangie</i>	<i>10 Jahre</i>	<i>5,20</i>	<i>7,60</i>
<i>Knockando</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<i>Oban</i>	<i>14 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<i>Royal</i>			
<i>Lochnager</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<u>Schottland Single Malt Islay</u>			
<i>Ardbeg</i>	<i>10 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<i>Bowmore</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<i>Lagavulin</i>	<i>16 Jahre</i>	<i>7,20</i>	<i>10,60</i>
<i>Laphroaig</i>	<i>10 Jahre</i>	<i>5,20</i>	<i>7,60</i>
<u>Schottland Single Malt Island</u>			
<i>Highland Park</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,00</i>	<i>9,10</i>
<u>Schottland Single Malt Lowland</u>			
<i>Glenkinchie</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>

**Wir sind gesetzlich verpflichtet Ihnen
folgende Angaben zu machen:*

Die Weine können Sulfite enthalten

Bitter Lemon und Tonic Water sind chininhaltig

Cola, Cola light und Mezzo-Mix sind koffeinhaltig

Cola light enthält außerdem Süßungsmittel

Farbstoffe befinden sich in

- *Sanbitter*
- *Campari*
- *Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water*
 - *Cola, Cola light, Mezzo-Mix*
 - *Ramazotti*

Wir informieren Sie gerne über in unseren Speisen enthaltenen Allergene.