

## Sommermenü

### *Büffelmozzarella*

*mit Tomaten – alte Sorten - und Basilikum*

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

\*\*\*

### *Vitello Tonnato*

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

\*\*\*

*Perlhuhnsuprême oder gebratener Loup de Mer  
mit Parmesanschaum auf Risotto mit Pilzen und grünem Spargel*

*(Knipsen, Blauer Spätburgunder, Pfalz, ÜbA, 2015, trocken 0,1 4,60 Euro)*

*(Hummel, Malscher Ölbaum, Auxerrois, Baden, ÜbA, 2018, trocken 0,1 4,20 Euro)*

\*\*\*

### *Rhabarberkaltschale mit Grießflammerie*

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

*als Vier-Gang-Menü 50,00 Euro*  
*als Drei-Gang-Menü mit Vitello Tonnato 41,50 Euro*  
*als Drei-Gang-Menü mit Büffelmozzarella 40,50 Euro*

## Fischmenü

### *Gebratene Garnelen auf Wildkräutersalat mit Brotchip und Oliventapenade*

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

\*\*\*

### *Lachssteak mit Zitronensauce, gebratenem Pak Choi und schwarzem Reis*

*(Hummel, Malscher Ölbaum, Auxerrois, Baden, QbA, 2018, trocken 0,1 4,20 Euro)*

\*\*\*

### *Erdbeer-Trifle mit Schokoladenbiskuit*

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

**43,80 Euro**

*Zum Wein*  
*oder als Vorspeise*

*Schälchen*  
*eingelegte Oliven*  
*4,00*

*\*\*\**

*Portion*  
*luftgetrockneter Schinken*  
*8,90*

*\*\*\**

*Käseauswahl*  
*12,00*

## Vorspeisen

*Büffelmozzarella  
mit Tomaten – alte Sorten - und Basilikum  
13,00*

\*\*\*

*Gebratene Garnelen auf Wildkräutersalat  
mit Brotchip und Oliventapenade  
15,90*

\*\*\*

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto  
und gehobeltem Parmesan  
12,80*

\*\*\*

*Vitello Tonnato  
13,80*

Fischhauptgang

*Lachssteak mit Zitronensauce,  
gebratenem Pak Choi und schwarzem Reis*  
22,50

\*\*\*

*Gebratener Loup de Mer  
mit Parmesanschaum  
auf Risotto mit Pilzen und grünem Spargel*  
25,80

Vegetarischer Hauptgang

*Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen,  
Rucola und gehobeltem Parmesan*  
17,90

*Fleischhauptgänge*

*Perlhuhnsuprême mit Parmesanschaum  
auf Risotto mit Pilzen und grünem Spargel*  
22,00

\*\*\*

*Rinderfilet mit sautierten Pfifferlingen,  
Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln*  
34,50

\*\*\*

*Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinjus  
weißem Bohnenpüree und wildem Brokkoli*  
21,00

Dessert

*Rhabarberkaltschale  
mit Grießflammerie  
9,90*

\*\*\*

*Erdbeer-Trifle  
mit Schokoladenbiskuit  
9,90*

\*\*\*

*Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten  
9,50*

\*\*\*

*Käseauswahl  
12,00*

Zum Dessert empfehlen wir

*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 &amp; 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
----------------------------------	-------	------

#### *Osborne Veterano*

	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
------------------------------	-------	------

#### *Sambuca Molinari*

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

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

#### *Ramazotti\**

	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.*