

Summer Menu

Buffalo Mozzarella with Tomatoes – old sorts - and Basil

(Hummel, Malscher Ölbaum, Muskateller, Baden, 2018, trocken 0,1 4,20 Euro)

Salmon Tatar with Cucumber and Lime-Crème-Fraiche

(Knipser, Chardonnay & Weißburgunder, Pfalz, QbA, 2019, trocken 0,1 4,70 Euro)

Roastbeef with sautéed Chanterelles Mushrooms, mashed Peas and Herbed Potatoes

(Feudo Arancio, Syrah, Sicilia, IGT., 2018, trocken 2,70 Euro)

Chocolate Mousse and Strawberry Sorbet with Strawberry-Mint-Salad

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

<i>As Four-Course Menu</i>	<i>60,00 Euro</i>
<i>As Three-Course Menu with Salmon Tatar</i>	<i>48,00 Euro</i>
<i>As Three-Course Menu with Buffalo Mozzarella</i>	<i>46,50 Euro</i>

Fish Menu

Scallops on mashed Celery with sautéed Fennel and Citrus Fruits

(Hummel, Malscher Ölbaum, Muskateller, Baden, 2018, trocken 0,1 4,20 Euro)

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

(Basserman-Jordan, Blanc de Noir, Pfalz, QbA, 2019, trocken 0,1 4,20 Euro)

Mousse of Cream Cheese with Peaches and Amarettini

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

45,50 Euro

Mediterranean Menu

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

(Jean-Claude Mas, La Forge Estate, Rosé de Syrah, JGP., 2019, trocken 0,1 4,20 Euro)

Lamb Shank with Aubergine-Tomato-Sugo and Gnocchi filled with sundried Tomatoes

(Jean-Claude Mas, La Forge Estate, Cabernet Sauvignon, Languedoc, JGP, 2018, trocken 0,1 4,20 Euro)

Selection of three Sorbets with fresh Fruit

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

43,00 Euro

Snacks & Starters

*Portion
of marinated Olives
4,50*

*Sewing of
cured Ham
8,90*

*Selection of Cheese
13,00*

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*

*Grilled Prawns on Risotto
with Mushrooms and green Asparagus
15,90*

*Scallops on mashed Celery
with sautéed Fennel and Citrus Fruits
15,90*

*Salmon Tatar with Cucumber
and Lime-Crème-Fraiche
14,80*

*Gnocchi filled with sundried Tomatoes,
with Aubergine-Tomato-Sugo and fried Chorizo
13,00*

Fish Dishes

*Salmon on mashed Celery
with marinated Fennel and Citrus Fruits
25,50*

*Sea Bass
with frothed Parmesan on Risotto
with Mushrooms and green Asparagus
26,80*

Vegetarian Dish

*Gnocchi filled with sundried Tomatoes,
with Aubergine-Tomato-Sugo
17,90*

*Risotto with Mushrooms
and green Asparagus
17,90*

Meat Dishes

*Veal Steak with fried white Asparagus,
Sauce Hollandaise and Potatoes*
29,80

*Roastbeef with sautéed Chanterelles Mushrooms,
mashed Peas and Herbed Potatoes*
28,80

*Lamb Shank with Aubergine-Tomato-Sugo
and Gnocchi filled with sundried Tomatoes*
22,50

Dessert

*Mousse of Cream Cheese
with Peaches and Amarettini
7,90*

*Chocolate Mousse and Strawberry Sorbet
with Strawberry-Mint-Salad
9,90*

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

*Dessert Variation
12,80*

*Selection of Cheese
13,00*

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>Le Monde</i> <i>Vino Spumante Pinot Nero Rosé</i>	<i>0,1</i>	<i>7,90</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</i> <i>Riesling,</i> <i>Pfalz, QbA, 2019, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>5,00</i>
<i>Borell-Diehl</i> <i>Grauburgunder,</i> <i>Pfalz, QbA, 2020, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>5,40</i>
<i>Bassermann-Jordan</i> <i>Blanc de Noir,</i> <i>Pfalz, QbA, 2019, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>7,90</i>
<i>Knipser</i> <i>Chardonnay & Weißburgunder,</i> <i>Pfalz, QbA, 2019, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>8,90</i>
<i>Hummel</i> <i>Malscher Ölbaum, Muskateller,</i> <i>Baden, QbA, 2018, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>7,90</i>

Offene Roséweine

<i>Borell-Diehl</i>	<i>0,2</i>	<i>5,60</i>
<i>Merlot Rosé,</i>		
<i>Pfalz, QbA, 2019, trocken*</i>		
<i>Jean-Claude Mas</i>	<i>0,2</i>	<i>7,90</i>
<i>La Forge Estate</i>		
<i>Rosé de Syrah</i>		
<i>Languedoc, IGP., 2019, trocken*</i>		

Offene Rotweine

<i>Viña Bujanda</i>	<i>0,2</i>	<i>7,90</i>
<i>Rioja Reserva,</i>		
<i>Rioja, D.O.Ca., 2012, 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>Schöfferhofer</i>		
<i>Weizen hell</i>	<i>0,5</i>	<i>3,90</i>
<i>Schöfferhofer</i>		
<i>Kristallweizen</i>	<i>0,5</i>	<i>3,90</i>
<i>Schöfferhofer</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>	<i>0,25</i>	<i>2,50</i>
<i>Sole frizzante</i>	<i>0,75</i>	<i>6,00</i>
<i>Sole naturale</i>	<i>0,25</i>	<i>2,50</i>
<i>Sole naturale</i>	<i>0,75</i>	<i>6,00</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2</i>	<i>2,40</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,4</i>	<i>4,00</i>
<i>Coca-Cola*</i>	<i>0,2</i>	<i>2,40</i>
<i>Coca-Cola light*</i>	<i>0,2</i>	<i>2,40</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,2</i>	<i>2,40</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,2</i>	<i>2,40</i>
<i>Mezzo-Mix*</i>	<i>0,2</i>	<i>2,40</i>
<i>Bitter Lemon*</i>	<i>0,2</i>	<i>2,90</i>
<i>Ginger Ale*</i>	<i>0,2</i>	<i>2,90</i>
<i>Tonic Water*</i>	<i>0,2</i>	<i>2,90</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2</i>	<i>2,90</i>
<i>Orangesaft</i>	<i>0,2</i>	<i>2,90</i>
<i>Johannisbeernektar</i>	<i>0,2</i>	<i>2,90</i>
<i>Kirschsaft</i>	<i>0,2</i>	<i>2,90</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,2</i>	<i>2,90</i>
<i>Tasse Kaffee</i>		<i>2,50</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,30</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>3,00</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3,20</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>3,60</i>
<i>Tasse Tee</i>		<i>2,80</i>

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
<i>Ziegler Merlot Traubenbrand</i>	2 cl.	8,90

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

<i>Calvados Pays d'Auge A.C.</i>		
<i>Réserve 8 Ans</i>	2 cl.	6,20

<i>Frangelico, Haselnußlikör</i>	2 cl.	3,00
<i>Baileys</i>	4 cl.	3,20
<i>Amaretto Disaronno</i>	4 cl.	3,20

<i>Zacapa Rum Gran Reserva 23 Jahre</i>	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 Casoni</i>	2 cl.	2,70
-----------------------	-------	------

<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.