

Sommermenü

Büffelmozzarella

mit Tomaten – alte Sorten - und Basilikum

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

Lachstatar mit Gurke und Limetten-Crème Fraîche

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

Roastbeef mit sautierten Pfifferlingen,

Erbsenpüree und Kräuterkartoffeln

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

Schokoladenmousse und Erdbeersorbet

mit Erdbeer-Minz-Salat

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

als Vier-Gang-Menü 60,00 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Lachstatar 48,00 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Büffelmozzarella 46,50 Euro

Fischmenü

Gebratene Jakobsmuscheln auf Selleriepüree mit sautiertem Fenchel und Zitrusfrüchten

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

Gebratener Loup de Mer mit Parmesanschaum auf Risotto mit Pilzen und grünem Spargel

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

Quarkmousse

auf Pfirsichragoût mit Amarettini

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

45,50 Euro

Mediterranes Menü

Gebratene Garnelen auf Wildkräutersalat mit Brotchip und Oliventapenade

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

Geschmorte Lammhaxe mit Auberginen-Tomaten-Sugo und Gnocchi gefüllt mit getrockneten Tomaten

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

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten

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

43,00 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
eingelegte Oliven
4,50

Portion
luftgetrockneter Schinken
8,90

Käseauswahl
13,00

Vorspeisen

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

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

*Gebratene Garnele auf Risotto
mit Pfifferlingen und grünem Spargel
15,90*

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Selleriepüree
mit sautiertem Fenchel und Zitrusfrüchten
15,90*

*Lachstatar mit Gurke
und Limetten-Crème Fraîche
14,80*

*Gnocchi gefüllt mit getrockneten Tomaten,
mit Auberginen-Tomaten-Sugo und gebratener Chorizo
13,00*

Fischhauptgang

*Lachssteak auf Selleriepüree
mit sautiertem Fenchel und Zitrusfrüchten*
25,50

*Gebratener Loup de Mer
mit Parmesanschaum
auf Risotto mit Pilzen und grünem Spargel*
26,80

Vegetarischer Hauptgang

*Gnocchi gefüllt mit getrockneten Tomaten,
mit Auberginen-Tomaten-Sugo*
17,90

*Risotto mit frischen Pfifferlingen,
grünem Spargel und Parmesanschaum*
17,90

Fleischhauptgänge

*Kalbssteak mit gebratenem weißem Spargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffelwürfeln*
29,80

*Roastbeef mit sautierten Pfifferlingen,
Erbsenpüree und Kräuterkartoffeln*
28,80

*Geschmorte Lammhaxe mit Auberginen-Tomaten-Sugo
und Gnocchi gefüllt mit getrockneten Tomaten*
22,50

Dessert

*Quarkmousse auf Pfirsichragoût
mit Amarettini
7,90*

*Schokoladenmousse und Erdbeersorbet
mit Erdbeer-Minz-Salat
9,90*

*Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
9,50*

*Dessertvariation
12,80*

*Käseauswahl
13,00*

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>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 Tawny 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>Schöffelhofer</i>		
<i>Weizen hell</i>	<i>0,5</i>	<i>3,90</i>
<i>Schöffelhofer</i>		
<i>Kristallweizen</i>	<i>0,5</i>	<i>3,90</i>
<i>Schöffelhofer</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

<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 Schnapserwachen

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

Château du Breuil

<i>Calvados Pays d'Auge A.C. 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.