



APERITIF

MARTINI

WEIß, ROT ODER DRY, DÓRO 5 CL 4.50 €

SPANISCHE KELLEREIEN HEIßEN BODEGAS. DIE SHERRY – FIRMA „PATERNINA“ IM SÜDEN LIEGT IM DREIECK DER STÄDTE JEREZ, PUERTO SANTA MARIA UND SANLOECAR DE BARRAMEDA, WO MAN AUS DER REBSORTE PALOMIO FINO SEHR GUTE TROCKENE WEIßWEINE ERZEUGT, WELCHE MIT WEINBRAND VERSETZT WERDEN.

FINO “ PEMARTIN “ BODEGAS PATERNINA DRY	15%	5CL	5.00 €
MEDIUM DRY “ PEMARTIN ” BODEGAS PATERNINA	17%	5CL	5.00 €
CREAM “ PEMARTIN ” BODEGAS PATERNINA	17%	5CL	5.00 €

RUBY PORT STELLT EINE DER QUALITATIV AM BESTEN PRODUZIERTEN UND VERFÜGBAREN ARTEN DES PORTWEINS HER UND IST FÜR VIELE MENSCHEN EINE EINFÜHRUNG IN DIE WELT DES LIKÖRWEINS ALLGEMEIN. ER BIETET EINE MISCHUNG AUS JUNGEN WEINEN MEHRERER JAHRGÄNGE MIT DURCHSCHNITTLICH 3 – 4 JAHREN LAGERZEIT.

NOVAL OLD CORONATION PORT RED	5CL	4.80 €
NOVAL PORT EXTRA DRY WHITE	5CL	4.80 €

APERITIF KLASSIKER

APEROL MIT SEKT	0,1L	5.00 €
CAMPARI ORANGE ODER SODA	0,1L	5.50 €
KIR ROYAL	0,1L	5.80 €

SCHAUMWEIN

SCHLOSS WOLFSBRUNNEN HAUSMARKE	0,1L	4.50 €
--------------------------------	------	--------

SEKTKELLEREI OPPERMANN WÜRZBURG

EXKLUSIVE HAUSMARKE AUS EINER DER ÄLTESTEN SEKTKELLEREIEN DEUTSCHLANDS

EIN FRISCHER, FEINPERLIGER UND ELEGANTER SEKT



VORSPEISEN

GORGONZOLA UND FRISCHKÄSE-CREME
AN PIKANTEN BIRNEN 9.00 €

CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND
MIT PESTO 12.50 €

WEINEMPFEHLUNG

2014' ER BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ – TROCKEN - 0,2 L 4.80 €
CANTINA CAMPAGNOLA
TROCKEN UND LEICHT MIT FEINER FRUCHT

SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM DER HAUSGANS
MIT PIKANTEN APFEL-RAVIOLI 7.50 €

CREMESUPPE VON DER ESSKASTANIE
MIT GLASIERTEN WEINTRAUBEN UND ACETO BALSAMICO 8.50 €

WEINEMPFEHLUNG

2014' ER KALLFELZ RIESLING -FEINHERB- 0,2 L 5.50 €
QUALITÄTSWEIN VON DER MOSEL
ANREGEND FRISCH IN DER NASE MIT LEICHTEM
UND WÜRZIGEM GESCHMACK AM GAUMEN



VEGETARISCH

TOMATEN-RAVIOLI AUF PEPERONATA 14.00 €
MIT WEIßER BALSAMICOSAUCE

WEINEMPFEHLUNG

2014' ER WALLHÄUSER MÜLLER THURGAU QUALITÄTSWEIN 0,2 L 4.90 €
-HALBTROCKEN- WEINGUT H. PEITZ, NAHE
FEINER DUFT, CHARAKTERVOLL, MILD, FEINHERBE ART

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES ZANDERFILET AUF PASTINAKEN-RAGOUT 21.00 €
MIT MÖHREN-WEIßWEINSAUCE UND STAMPFKARTOFFELN

HALBE BAUERNENTE IN ORANGENJUS 1/2 26.50 €
MIT APFELROTKOHL, GRÜNKOHL UN KARTOFFELKLÖßE 1/4 21.50 €

RUMPSTEAK VON ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND 26.00 €
AUF ARTISCHOKEN-FENCHEL-RAGOUT MIT KARTOFFELTALERN

WEINEMPFEHLUNG

2015' ER PREDELLA CHIANTI DOCG -TROCKEN- 0,2 L 4.90 €
DER ITALIENISCHE ROTWEIN ÜBERRASCHT MIT EINEM FRUCHTIGEN,
BLUMIGEN GESCHMACK



ZWEIERLEI VOM REHBOCK AUS DEM SCHLOSSWALD 29.50 €
RAGOUT UND ROSA GEBRATENER RÜCKEN IN PFEFFER-JUS
AUF SPITZKOHL MIT PFLAUMEN-SERVIETTENKNÖDEL

DESSERT

STRACCIATELLA-MOUSSE 8.00 €
MIT GEWÜRZKIRSCHEN

NOUGAT-EISPARFAIT 8.00 €
MIT ORANGENRAGOUT

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE 9.00 €
MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT

WEINEMPFEHLUNG

2012^r ER HEIMERSHEIMER ROTENFELS HUXELREBE AUSLESE 0,1 L 6.50 €

-SÜßWEIN- WEINGUT KÖSTER-WOLF

DIE OPTIMALE REIFE ALLER GESCHMACKSKOMPONENTEN GIPFELT IN EINEM KÖSTLICHEN BEERENAROMA