

## Vorspeise

**Zweierlei Bruschetta mit Tomaten & Pfifferlingen € 9.80**

**Staudensellerie-Suppe mit Apfel & gebratenen Garnelen € 12.90**

**Lachstatar auf Gurken- Carpaccio mit hausgemachtem Baguette € 13.90**

## Salate

**Kleiner Beilagensalat mit Tomaten, Gurken, Karotten & Fenchel garniert  
€ 8.50**

**Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen  
garniert mit Tomaten, Gurke, Karotten & Fenchel  
€ 17.90**

**Wildkräutersalat mit Honig gratinierten Ziegenkäse & gerösteten Mandeln  
garniert mit Tomaten, Gurke, Karotten & Fenchel  
€ 18.90**

**Wildkräutersalat mit gegrilltem Lachsfilet mit Thymian & Salbei veredelt  
garniert mit Tomaten, Gurke, Karotten & Fenchel  
€ 19.90**

*Alle Salate werden mit einem weißen Balsamico-Minze-Honig Dressing & Baguette serviert*

## **Hauptspeise**

**Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone**

€ 21.90

**Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln & Frankfurter grüne Soße**

€ 21.90

**Gebratene Schweinemedallions in Waldpilz-Rahmsauce & hausgemachten Spätzle**

€ 17.90

**Weißwein-Risotto mit gebratenen Pfifferlingen & Parmesan**

€ 19.90

**Weißwein-Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, gegrilltem Lachsfilet & Parmesan**

€ 21.90

**Galette (Buchweizenpfannkuchen) mit Babyspinat, Gorgonzola & Mandeln**

(glutenfrei) € 14.50

**Galette mit Honig gratinierten Ziegenkäse, Zwiebelkonfitüre und gerösteten Mandeln**

(glutenfrei) € 13.90

**Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Weißwein-Rahmsauce & hausgemachten Spätzle**

€ 14.90

**Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln**

€ 14.50

**Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln mit Frankfurter grüne Soße & vier halben Bioeiern**

€ 13.50

## Dessert

Schokoladensoufflee auf Waldbeerenspiegel mit Vanilleeis € 7.90

Panna Cotta mit Pistaziencreme € 6.90

### Aperitif

<b>Aperol Spritz</b>	Sekt mit Aperol, Sodawasser und Orangenscheibe	7,50 €
<b>Aperol Spritz Alkoholfrei</b>	alkoholfreier Sekt mit alkoholfreiem Aperol, Sodawasser und Orangenscheibe	6,90 €
<b>Campari Amalfi</b>	Campari mit Bitter Lemon, Grapefruitsaft und Grapefruitscheibe	7,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b>	Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und Waldbeeren	7,50 €
<b>Hugo</b>	Sekt mit Holunderblütensirup, Minze und Sodawasser	6,90 €

### Schaumwein & Champagner

#### **Riesling Sekt extra trocken**

Bergstraße Winzer, Heppenheim, 100% Riesling

0,1l / 0,75l

6,50 € / 42,50 €

#### **Champagner Besserat de Bellefon Bleu Brut**

45% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 20% Pinot Noir

0,375l / 0,75l

39,90 € / 79,90 €

### Rosé Weine

**2019 Lemberger-Spätburgunder Rosé, feinherb, QbA**, David Klenert, Münzesheim, Kraichtal

60% Lemberger, 40% Spätburgunder

Betörender Duft nach roten Früchten, Leichtigkeit, Süffigkeit und angenehmer Säurestruktur

0,2l Glas 7,80 € - 0,75l Flasche 26,00 €

**2018 Rosé Provence, trocken, AOC**, Domaine Houchart, Cotes de Provence "Saint Victoire,

47% Grenache, 21% Syrah, 18% Cinsault, 14% Mourvèdre.

Eleganter Wein, gebundene Säure & mineralische Note. Ein Rosé der Extra-Klasse

0,2l Glas 9,40 € - 0,75l Flasche 31,20 €

**2020 Rosé Cuvée, trocken, QbA**, Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg, Württemberg,

50% Lemberger, 50% Spätburgunder

Harmonisch, weich und fruchtbetont, Lachsrot mit einem tollen Duft nach Beeren

0,2l Glas 7,60 € - 0,75l Flasche 25,40 €

## **Weiss Weine**

**2018 Hauswein, Cuvee, trocken, IGP**, Grachies, Cotes de Gascogne

Ein rassiger & herrlich erfrischender Wein. Aromen von Pampelmuse & exotische Früchte

*0,2l Glas 5,60 €*

**2018 Grauer Burgunder, Lagenwein, trocken, QbA**, Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim

Ein edler Tropfen mit einem kräftigen Ausdruck, sehr cremig & ausgesprochen körperreich

*0,2l Glas 7,60 € - 0,75l Flasche 25,40 €*

**2019 Chardonnay Calcaire, trocken, QbA**, Helmut Weber, Gau-Algesheim, Rheinhessen

Zarte Vanillenote mit saftigen gelben Fruchtaromen, cremige Textur & dezentes Säurespiel

*0,2l Glas 9,60 € - 0,75l Flasche 31,90 €*

**2019 Scheurebe - Distelfink, trocken, QbA**, Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim

Saftige Frucht nach Johannisbeere, Mango & Pfirsich, unkomplizierter fruchtiger Genuss

*0,2l Glas 8,40 € - 0,75l Flasche 28,00 €*

**2019 Blanc de Noir, trocken, QbA**, Cisterzienser Weingut, Rheinhessen

Saftige Frucht nach Kirsche mit einem koketten Säurespiel und einer dezenten Würze

*0,2l Glas 8,40 € - 0,75l Flasche 28,00 €*

**2019 Traminer, Ortswein, trocken, QbA**, Cisterzienser Weingut, Rheinhessen

Trocken ausgebaut mit Saftige Frucht, aber dennoch rund und harmonisch, perfekt für den Sommer

*0,2l Glas 8,40 € - 0,75l Flasche 28,00 €*

**2019 Auxerrois, trocken, QbA**, David Klenert, Münzesheim, Kraichtal

Gehört der Burgunderfamilie an, Duft nach reifen Früchten wie Quitte, Mirabelle und Mango, dezente Säure

*0,2l Glas 8,80 € - 0,75l Flasche 30,00 €*

**2018 Riesling "S", trocken, QbA**, Staatsweingut Weinsberg, Baden-Württemberg

Reife, gelbe Früchte, Apfel, Aprikose, feiner Schmelz, toller spritziger Riesling mit einem filigranen Säurespiel

*0,2l Glas 9,80 € - 0,75l Flasche 32,50 €*

**2017 Rioja Blanco, trocken, DOC**, Familia Valdelana, Alavesa (Baskenland)

Kräftige Struktur, feine Säure, leichte Barriquenote, Duft von Äpfeln & Birne, passt ideal zu Kalbfleisch

*0,2l Glas 7,60 € - 0,75l Flasche 25,40 €*

**2018 Gros Manseng, lieblich, IGP**, Maison Rigal, Cotes de Gascogne

Goldene Farbe, Intensives Bukett, Aromen von Feigen, Quitten und Honig mit feiner Säure

*0,2l Glas 7,60 € - 0,75l Flasche 25,40 €*

## **Rot Weine**

**2017 Hauswein, trocken, IGP d'Oc**, Les Coteaux du Pic, Pays d'Oc (Languedoc), Frankreich

100% Merlot

Vollfruchtig, intensive Nase von Kirschen und Waldbeeren, Aromen von mediterranen Kräutern, samtig, rund

0,2l Glas 5,60 €

**2017 Cabernet Syrah, trocken, IGP**, Anciens Temps, Pays d'oc (Languedoc), Frankreich

50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah

Vollmundiger Rotwein mit einem Bukett von schwarzen Johannisbeeren Pfeffer und Vanille

0,2l Glas 6,80 € - 0,75l Flasche 22,80 €

**2015 Portugieser, trocken, QbA**, Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Deutschland

100% Portugieser

Unkomplizierter frischer Wein. Feine Tannine mit einer dezenten Pfeffernote. Bukett von Himbeeren

0,2l Glas 6,80 € - 0,75l Flasche 22,80 €

**2018 Lemberger, trocken**, David Klenert, Münzesheim, Kraichtal

100% Lemberger

Pfeffrige Note und kräftige Tannine, glänzend rote Farbe, intensiv würziger Duft

0,2l Glas 7,60 € - 0,75l Flasche 25,40 €

**2015 Primitivo Salento Rosso, trocken**, Casa Vinicola Apollonio, Apulien, Italien

100% Primitivo

Lebendige Untertöne von reifen Früchten & Gewürzen. Sanfte Noten von Kokosnuss & Kakao

0,2l Glas 9,90 € - 0,75l Flasche 33,20 €

## **Hopfen & Malz**

**Königspilsner vom Fass** oder als Radler

0,2l / 0,3l / 0,4l

2,50 € / 3,50 / 4,40 €

Benediktiner **Weissbier Hell**

0,5l

4,90 €

Benediktiner **Weissbier dunkel**

0,5l

4,90 €

**Königspilsner alkoholfrei**

0,33l

4,00 €

Benediktiner **Weissbier alkoholfrei**

0,5l

4,90 €

**Äppler** von Possmann

0,25l / 0,5l

2,90 € / 4,90 €

(pur, süß oder sauer gespritzt)

## **Alkoholfrei**

<b>Mineralwasser</b> Still oder Sprudel (Gerolsteiner)	0,25l / 0,75l	2,80 € / 6,90 €
<b>Rhabarbersaftschorle</b>	0,33l	4,90 €
<b>Limette-Gurke-Limonade</b>	0,3l	3,90 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,25l	3,30 €
<b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite</b>	0,33l	3,50 €

## **Kaffeespezialitäten**

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato / Kaffee	2,80 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,70 €

## **Digestif**

<b>Amaretto</b>	2cl	3,90 €
<b>Kirschwasser</b>	2cl	4,20 €
<b>Ramazotti</b>	2cl	4,50 €

## **Gin Tonic**

<b>Hendricks</b>	4cl	7,60 €
<b>Tanqueary</b>	4cl	5,90 €
<b>Bombay Dry Gin London Dry Gin</b>	4cl	4,90 €

## **Tonic Water**

<b>Schweppes Indian Tonic Water</b>	0,2l	3,90 €
<b>Fever Tree Mediterranean Tonic Water</b>	0,2l	5,20 €