

### Vorspeisen

**Bayerischer Obazda mit roten Zwiebeln und Laugengebäck**

€ 6.90

**Lachstatar auf Kartoffelchip mit Schmand verfeinert & Wildkräutersalatgarnitur**

€ 13.50

**Caponata (Auberginengemüse) auf Kartoffelchip mit Wildkräutersalatgarnitur (VEGAN)**

€ 14.90

**Rosa gegartes Roastbeef an Frankfurter grüne Soße & Wildkräutersalat**

€ 15.90

### Salate

**Beilagensalat aus Wildkräutern mit Tomaten, Gurken, Karotten & Gartenkräutern garniert**

€ 7.90

#### **Zweierlei von der Beete:**

gelbe & rote Beete Salat mit Honig-Minze-Dressing auf Wildkräutersalat-Bett

€ 13.90

**Frisch gepflückter Wildkräutersalat an weißen Balsamico-Minze-Honig Dressing**

- mit Honig gratinierten Ziegenkäse & Fenchelstreifen € 18.90

...

- mit gegrilltem Lachsfilet mit Thymian & Salbei veredelt € 21.90

...

- mit gebratenen Black Tiger Garnelen € 18.90

...

- mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen & Kräuterbutter € 19.90

## **Hauptspeisen**

**Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Rosmarinkartoffeln abgerundet mit**

- Frankfurter grünen Soße € 24.90

...

- Zitronenecke & Preiselbeeren € 21.90

**Tranchiertes rosa gebratenes Rumpsteak auf Carponata mit Parmesan & Wildkräutersalatgarnitur**

€ 19.90

**270g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Süßkartoffelstampf mit Kerbel & Majoran verfeinert & Beilagensalat**

€ 35.90

**Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle an Champignon-Rahm**

€ 16.90

**Risotto aus feinem Arborioreis abgerundet mit Kürbis & Parmesan**

- vegane Variante € 17.90

...

- mit Honig gratinierten Ziegenkäse € 19.90

...

- gegrilltem Lachsfilet € 21.90

**Gebratene Black Tiger Garnelen auf hausgemachten Tagliatelle mit einer Tomaten-Weißwein-Soße**

€ 19.90

**Gebratene Salsiccia auf hausgemachten Tagliatelle mit Fenchelstreifen & getrockneten Tomaten**

€ 18.90

**Schweinerollbraten gefüllt mit grünem Spargel & Süßkartoffeln, hausgemachte Spätzle & Rotweinjus**

€ 24.90

## **Desserts**

**Schokoladensoufflee auf Waldbeerenspiegel mit Vanilleeis € 7.50**

**Bayerische Creme auf Himbeerspiegel & frischen Früchte € 6.90**

## Aperitif

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

## Schaumwein & Champagner

<b>Riesling Sekt Extra Trocken – Heppenheimer Schloßberg</b>	0,1l / 0,75l	6,50 € / 42,50 €
<i>Bergsträßer Winzer, Heppenheim, Hessen 100% Riesling, spritzig, frische Art mit typischer Riesling-Säure</i>		
<b>Rosé Sekt Extra Trocken – Burg Wildeck</b>	0,1l / 0,75l	6,90 € / 44,90 €
<i>Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg, Baden-Württemberg, 100% Spätburgunder, lachsrote Farbe, samtig, fein prickelnder Geschmack</i>		
<b>Champagner Bleu Brut Cuvée des Moines</b>	0,375l / 0,75l	39,90 € / 79,90 €
<i>Besserat de Bellefon, Champagne, Frankreich 45% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 20% Pinot Noir, wunderbar Frisch, elegant, finessenreich &amp; ausgewogen</i>		

## 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 6,40 € - 0,75l Flasche 21,50 €

**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 8,00 € - 0,75l Flasche 27,90 €

## **Weiss Weine**

### **2018 Hauswein, Cuvée, trocken, IGP, Grachies, Cotes de Gascogne**

Ein rassiger & herrlich erfrischender Wein. Aromen von Pampelmuse & exotische Früchte  
0,2l Glas 4,60 €

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

Ein edler Tropfen mit einem kräftigen Ausdruck, sehr cremig & ausgesprochen körperreich  
0,2l Glas 8,50 € - 0,75l Flasche 32,50 €

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

Saftige Frucht nach Johannisbeere, Mango & Pfirsich, unkomplizierter fruchtiger Genuss  
0,2l Glas 7,90 € - 0,75l Flasche 28,50 €

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

Saftige Frucht nach Kirsche mit einem koketten Säurespiel und einer dezenten Würze  
0,2l Glas 7,60 € - 0,75l Flasche 26,50 €

### **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 7,60 € - 0,75l Flasche 26,50 €

### **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 33,50 €

### **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 8,80 € - 0,75l Flasche 30,50 €

### **2018 Justinus K, trocken, QbA, Staatsweingut Weinsberg, Baden-Württemberg**

Reinrassiger Kerner, Geschmack nach Aprikose, Pfirsich, Orangenschalen & Stachelbeere, vollmundig  
0,2l Glas 6,90 € - 0,75l Flasche 23,90 €

### **2018 Blaue Silvaner, trocken, QbA, Weingut Weber, Gau-Algesheim, Rheinhessen**

Duft nach Holunderblüten, Mirabellen & Aprikosen. Ausgezeichnet mit der Goldener Kammerpreismünze  
0,2l Glas 6,40 € - 0,75l Flasche 22,90 €

### **2018 Chardonnay, trocken, QbA, Weingut Weber, Gau-Algesheim, Rheinhessen**

Zarte Vanillenote, cremige Textur mit dezenten Säurespiel, langer & intensiver Nachhall  
0,2l Glas 8,80 € - 0,75l Flasche 33,50 €

### **2019 Lugana, trocken, DOP, Azienda Agricola Bertagna, Gardasee (Lombardei)**

Kräftige Struktur mit feiner Säure, Duft von weißen Blüten und Aromen von grünen Äpfeln  
0,2l Glas 8,80 € - 0,75l Flasche 30,50 €

### **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 26,50 €

### **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 6,80 € - 0,75l Flasche 23,50 €

## 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 4,80 €

**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 6,00 € - 0,75l Flasche 20,90 €

**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 6,40 € - 0,75l Flasche 22,50 €

**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 26.50 €

**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 9,00 € - 0,75l Flasche 31.50 €

## Hopfen & Malz

<b>Königspilsner vom Fass</b> oder als Radler	0,2l / 0,3l / 0,4l	2,20 € / 3,30 / 4,40 €
<b>Benediktiner Hell vom Fass</b> oder als Radler	0,5l	4,60 €
Benediktiner <b>Weissbier Hell</b>	0,5l	4,60 €
Benediktiner <b>Weissbier dunkel</b>	0,5l	4,60 €
<b>Königspilsner alkoholfrei</b>	0,33l	3,50 €
Benediktiner <b>Weissbier alkoholfrei</b>	0,5l	4,60 €
<b>Äppler</b> von Possmann (pur, süß oder sauer gespritzt)	0,25l / 0,5l	2,50 € / 4,90 €

### Alkoholfrei

<b>Mineralwasser</b> Still oder Sprudel (Gerolsteiner)	0,25l / 0,75l	2,60 € / 6,50 €
<b>Rhabarbersaftschorle</b> (Vaihinger)	0,33l	3,90 €
<b>Johannisbeersaft / Traubensaft dunkel</b> (Vaihinger)	0,2l	3,20 €
<b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite</b>	0,33l	3,20 €

### Kaffeespezialitäten

Espresso		2,00 €
Espresso Macchiato / Kaffee		2,50 €
Doppelter Espresso		3,20 €
Cappuccino		2,90 €
Latte Macchiato		3,40 €

### Digestif

<b>Moor-Birne</b> von Scheibel, 40%	2cl	4,90 €
<b>Williams Birnenbrand</b> aus dem Elsass, 43 %	2cl	4,50 €
<b>Ramazotti</b>	2cl	4,50 €
<b>Grappa "Nebbiolo"</b> , 42%	2cl	6,90 €
<b>Calvados mit Mispelchen</b>	4cl	5,50 €
<b>Whiskey</b> Glenmoranchie	2cl	7,50 €
<b>Rum</b> Plantation	2cl	6,50 €
<b>Apricot Brandy</b> , Michael Scheibel, Schwarzwald, 35%	2cl	8,90 €
<b>Edel Williams</b> , Michael Scheiben, Schwarzwald, 40%	2cl	9,50 €

### Gin Tonic

<b>Hendricks</b> & Schweppes Indian Tonic Water	24cl	11,10 €
<b>Berliner Brandstifter</b> & Fever Tree Mediterranean Tonic Water	24cl	11,90 €
<b>Le Tribute</b> & Le Tribute Tonic Water	24cl	15,50 €