

Aperitif

Gaffel Kölsch vom Stichfass

0,2l	1,80
0,4l	3,50

Prosecco Mionetto Extra Dry

0,1l	4,50
0,75l	28,-

Menger Krug Pinot Brut

0,1l	6,00
0,75l	39,-

Martini Bianco

5cl	3,50
-----	------

Ricard

2cl	3,50
-----	------

Aperol Spritz

6,50

Hugo

6,50

NEU...

Gaffels Fassbrause

Zitrone oder Apfel

0,33l	2,50
-------	------

Pfiffis im Putto

Suppenpfiffi

Hausgemachte Pfifferlingcremesuppe
mit frischem Schnittlauch

6,-

Semmelpfiffi

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit gebratenen Semmelkloßscheiben

15,-

Nudelpfiffi

Frische Fettuccine
in Knoblauch-Olivenöl mit frischen Pfifferlingen,
Kirschtomaten und Lauchzwiebeln,
dazu frisch geriebener Parmesan

16,-

Pfiffisalat

Großer Salat der Saison mit gebratenen frischen Pfifferlingen,
ausgelassenem Speck und roten Zwiebeln

16,-

Flammkuchenpfiffi

Flammkuchen mit Kräuterschmand,
roten Zwiebeln, frischen Pfifferlingen
und Kirschtomaten

16,50

- mit Speck –

17,50

Maishähnchenpfiffi

Geschmorte Maishähnchenbrust
auf Pfifferlingen in Rahm
mit zwei frischen Reibekuchen

19,-

Pfiffisteak

Geschnetzeltes von der argentinischen Steakhüfte
in Pfifferlingrahm mit Speckbratkartoffeln
und Salatgarnitur

20,-

Suppen, Vorspeisen und Salate

Hausgemachte Pfifferlingcremesuppe

mit frischem Schnittlauch

6,-

Zuccinicremesuppe

mit Basilikum-Tomaten-Mandel-Pesto

6,-

Dreierlei Dips

mit Steinofenbaguette

6,-

Burrata Bufala

mit hausgemachtem Rucolapesto und Pinienkernen an Salat der Saison

13,-

Französischer Salat

Salate der Saison mit Birnenspalten, Roquefort und gerösteten Pinienkernen

14,-

Ziegenkäse

mit Honig und Grünpfeffer gebacken,

dazu Saisonsalat mit Rote Beete und gerösteten Walnüssen

15,-

Flammkuchen im Putto

Elsässer Flammkuchen

mit Kräuterschmand, Speck und Zwiebeln

11,50

Französischer Flammkuchen

mit Kräuterschmand, Birne, Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

15,50

Flammkuchen Salmone

mit Kräuterschmand, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und hausgebeiztem Lachs

17,50

Drei Reibekuchen

- *handgerieben aus frischen Kartoffeln* -
mit kleinem Salatbouquet und...

...hausgemachtem Apfelmus

11,-

...hausgebeiztem Lachs und Kräutersauce

16,-

Hauptgerichte

Hausgemachte Frikadellen

mit rheinischem Kartoffelsalat, dazu Düsseldorfer ABB-Senf

11,-

Frische Fettuccine

in hausgemachtem Rucolapesto
mit Pinienkernen und Parmesan

15,-

Himmel un Äd

Geschmolzene Blutwurst
mit geschmorten Zwiebeln und gegrillten Apfelspalten
auf Stampfkartoffeln

15,-

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Apfelrotkohl
und gebratenen Semmelkloßscheiben

19,-

Düsseldorfer Senfrostbraten

vom argentinischen Entrecôte (etwa 250 Gramm)
mit Speckbratkartoffeln und Salatbeilage

28,-

Dessert

Rote Grütze

mit Vanillesauce

4,50

Mousse au Chocolat

mit Vanillesauce
und Schlagsahne

6,-

Bread and Butter Pudding

mit Vanilleeis

7,-

Warmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern,
dazu Vanillesauce und Schlagsahne

7,-

Kleiner Flammkuchen

mit Zimt-Mascarpone
und Calvados-Äpfeln mit Rosinen

8,-

Weißweine

Weißweinschorle

0,2l 4,80

Grauer Burgunder Hedesheimer Hof

Rheinhessen 2017, trocken

0,2l 5,50 0,5l 13,00

Riesling Reichsgraf von Kesselstatt

Morscheid, Mosel 2017, trocken

0,2l 5,50 0,5l 13,00

Weißburgunder Reichsgraf von Kesselstatt

Morscheid, Mosel 2017, trocken

0,2l 7,00 0,75l 23,50

Riesling Sommerpalais, Reichsgraf von Kesselstatt,

Morscheid, Mosel 2018, trocken

0,2l 7,50 0,75l 25,00

Riesling by the Glass, Villa Huesgen

Traben-Trarbach, Mosel 2015, trocken

0,2l 7,50 0,75l 25,00

Scheurebe Tobias Rickes

Weingut Tobias Rickes, Bad Kreuznach, Nahe 2017, feinherb

0,2l 8,50 0,75l 28,00

Bischoffinger Vulkanfelsen

Bischoffingen am Kaiserstuhl, Baden 2017, Kabinett feinfruchtig

0,75l 29,00

Scharzhofberger Riesling Kabinett, Reichsgraf von Kesselstatt,

Morscheid, Mosel 2016, Kabinett feinherb

0,75l 34,00

Roséweine

Spätburgunder Rosé, WG Weinbiet

Neustadt an der Weinstraße, Pfalz 2016, trocken

0,2l 5,50 0,5l 13,00

Pinot Noir 50°

Geisenheim, Rheinhessen 2017, trocken

0,2l 6,50 0,75l 22,00

Rotweine

Spätburgunder Dr. Martin Tesch

Langenlonsheim, Nahe 2015, trocken

0,2l	5,50	0,5l	13,00
------	------	------	-------

Merlot Veneto La Scala

Italien 2018, trocken

0,2l	5,50	0,5l	13,00
------	------	------	-------

Cuvée No.1 Cornelius Gehlen

Brauneberg, Mosel 2017, trocken

0,2l	6,50	0,75l	22,00
------	------	-------	-------

Primitivo Salento Lifili

Italien 2017, trocken

0,2l	6,50	0,75	22,00
------	------	------	-------

Cabernet Sauvignon Bioweingut Lorenz

Friesenheim, Rheinhessen 2015, trocken

0,2l	8,50	0,75	28,00
------	------	------	-------

Trollinger Lemberger Sankt M

Cleebronn, Württemberg 2016, trocken

	0,75l	22,00	
--	-------	-------	--

Spätburgunder Burggarten

Vulkanfelsen, Ahr 2017, trocken

	0,75	33,00	
--	------	-------	--

Ursprung Markus Schneider

Ellerstadt, Palz 2015

	0,75	37,00	
--	------	-------	--

Alle Weine enthalten Sulfite!