

Monatskarte

Aperitif

917	Champagner Brut von Jaques Copinet <i>Klassischer Champagner aus Pinot Noir und Chardonnay, der sowohl Feinheit als auch Lebhaftigkeit verbindet</i>	0,1 l	8,90
921	»Liaison« Crémant, Stephan Steinmetz (Wehr, Mosel) <i>Der Weißburgunder geht mit einem weiß gekeltern Spätburgunder eine Liaison ein - und entpuppt sich als feinperliger, cremiger Crémant</i>	0,1 l	5,90
903	Aperol Spritz mit Winzersekt		6,50
919	Spritz alkoholfrei mit Sanbitter + Orangenlimonade		4,50
300	Winzersekt	0,1 l	3,90
904	Winzersekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	3,90
922	2014er Riesling Spätlese fruchtsüß Weingut Dönnhoff, Oberhausen (Nahe)	0,1 l	4,00

Weine des Monats

913	2015er Sauvignon Blanc trocken Weingut Thörle . Saulheim . Rheinhessen	0,2 l	4,50
914	2013er Riesling MAX trocken Weingut Sommer . Siefersheim . Rheinhessen	0,2 l	4,50
915	2009er The Original Malbec trocken Cahors . Frankreich	0,2 l	5,50

Hauswein

1	»Norperto« by Johanninger · Rivaner fast trocken <i>Spaß im Glas mit animierender Frucht und beschwingter Leichtigkeit</i>	0,1 l	2,50
		0,2 l	4,50
		0,75 l	15,00

Monatskarte

Vorspeisen

900	Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust und Chili-Zimt-Croutons	€ 5,90
901	Rote-Beete-Carpaccio mit Feldsalat, gratiniertem Ziegenkäse und Walnuss-Vinaigrette	€ 8,90
902	Champignons gefüllt mit Parmaschinken und Kräuterfrischkäse an Salatbouquet	€ 8,90

Hauptspeisen

905	Schweinefilet-Saltimbocca mit Erbsenrisotto und Feldsalat	€ 18,90
906	Rosa gebratene Entenbrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	€ 18,90
907	Zander mit Riesengarnelen auf Belugalinsen und Safran-Orangen-Sauce	€ 19,90

Desserts

910	Crème brûlée mit Sorbet	€ 7,90
911	Bratapfel mit Marzipanfüllung und Vanilleeis	€ 7,90
912	Lebkuchenparfait mit Schokoladenbrownies	€ 7,90

Ein Verzeichnis bzw. Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen und Getränken können Sie beim Servicepersonal anfragen.

Salate

200	Gemischter Salat	9,90
203	Gemischter Salat mit Ziegenkäse und Honig	13,90
205	Gemischter Salat mit Riesengarnelen	18,90

Klassiker

206	Saisonale Antipasti	11,90
207	Ziegenkäse vom Grill mit Honig auf buntem Gemüse	14,90
208	Linguine mit Garnelen, Pepperoncini, Kirschtomaten, Knoblauch (scharf)	19,90
209	Tiroler Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan	11,90
215	Lammfilet mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	24,90
210	Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Brot	24,90
211	Rumpsteak mit Zwiebeln, dazu Brot	24,90
216	Tête de Moine	8,50
212	Salat	4,50
213	Kartoffelgratin	4,50
214	Gemüse der Saison	4,50

Ein Verzeichnis bzw. Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen und Getränken können Sie beim Servicepersonal anfragen.