

Vorspeisen:

- Gemischter Salat / Croûtons 9,-
- Rotgarnele / Gurke / Fenchel / Orange / Crostini 17,-
- Ziegenkäse / Brickteig / Kräutersalat / Feige 14,-
- Carpaccio / Trüffel-Mayonnaise / Rucola / Parmesan 18,-
- Italienische Vorspeisenvariation 18,- (34,-)

Suppen:

- Bärlauchsüppchen / Tafelspitz / Croûtons 11,-
- Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Oliven (23,-) 36,-

Pasta:

- Steinpilzravioli / Salbei / Parmesan / Braune Butter (22,-) 30,-
- Spaghettini / Knoblauch / Parmesan / Peperoncino (12,-) 18,-

Hauptgänge:

- Kichererbsencurry / Süßkartoffel / Joghurt / Koriander 25,-
- Zweierlei Lamm / Hirse / Aubergine / Pimientos 35,-
- Wolfsbarsch / Artischocke / Ratatouille / Basilikum / Gnocchi 34,-
- Wiener Schnitzel / Mediterraner Kartoffelsalat / Gurke 32,-
- Roastbeef / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 31,-

Dessert:

- Apfelstrudel / Mandel / Vanillesauce 11,-
- Schokoladenganache / Kirsche / Sablée / Honigkresse 13,-
- Sorbet / Crémant 10,-

MONTAG & DIENSTAG RUHETAG

Liebe Gäste!

Zusätzlich zu dieser Karte bieten wir Ihnen mittags in der Zeit von Mittwoch - Freitag einen wechselnden Mittagstisch zum Preis von € 25,- an.

Cuvée 1531

Crémant de Limoux, Méthode traditionnelle,
Brut

0,1l 7,50 / 0,75l 52,-

***Cuvée 1531*7**

Crémant de Limoux, Méthode traditionnelle,
Brut Rosé

0,1l 8,50 / 0,75l 59,-

Sparkling Riesling

Dr. Loosen, Mosel
alkoholfrei

0,1l 6,- / 0,75l 38,-

Weinempfehlung

2022 Wehlener Sonnenuhr, Großes Gewächs

Dr. Loosen, Riesling, Mosel

0,75l 82,-

2021 Barbera d'Asti

Franco Francesco, Piemont D.O.C.

0,75l 36,-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!

Offene Weiß-und Roséweine **0,21 0,751**

2022 Riesling

Von Winning, Deidesheim, Pfalz 10,- 34,50

2024 Grauer Burgunder

Schneider / Pfaffmann, Pfalz 9,- 31,-

2024 Weißer Burgunder

Schneider / Pfaffmann, Pfalz 9,- 31,-

2024 Grüner Veltliner Classic

Winzer Krems, QW, Niederösterreich 8,- 30,-

2024 *1625* Rosé

Weingut Gröhl, Rhenheissen 9,- 31,-

Flaschenweine Weiß & Rosé

2024 Gemischter Satz *Harmonie*

Pfaffl, Niederösterreich, 31,-

2024 *Greyrock*

Marlborough, Neuseeland, Sauvignon Blanc 34,50

2023 Chablis

Domaine le Verger, A.O.P. Chardonnay 49,-

Offene Rotweine **0,21 0,751**

2022 Montepulciano d` Abruzzo

Pianoro, Abruzzo 7,50 18,-

2023 *Antica Sala* Chianti

Sensi Vigne e Vini Srl, Lamporecchio 9,- 33,50

2022 *Wildromantik*		
Nägelsörst 1268, Ortenau, Baden, Pinot Noir	9,-	33,50
2023 *Chiave d'Oro*		
Primitivo, Ionis, Puglia	9,-	33,50
2020 Yllera		
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Crianza, Castilla y León, Doppelmagnum	11,-	
2023 Château Bel Air		
De Perigal, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	8,-	29,-

Flaschenweine Rot

2023 Reserva Tinto		
Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal		31,-
2021 *El Coto*		
Tempranillo, Crianza, Rioja, Spanien		34,-
2021 Cabernet Sauvignon		
Azienda Agrucola Santa Christina, Garda, Italien		50,-
2019 Barolo Riserva		
Novello, Italien, Nebbiolo		63,-
2020 *Kaapzicht*		
Stellenbosch, Bottelary Hills Estate Blend, Südafrika		49,-

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.

Liebe Gäste!

Sollte der angegebene Jahrgang nicht mehr vorrätig sein, servieren wir den Folgejahrgang.