

Vorspeisen

| | |
|---|--------------------------|
| Herbstlicher Blattsalat mit Speck, Trauben und Walnüssen mit Balsamicodressing 2014 Weingut Paul Achs, Chardonnay, trocken, Burgenland | 10,90 € 3,60 € / 0,11 |
| Feldsalat mit Tête de Moine Käse und Traubenkernvinaigrette 2014 Weingut Oliver Zeter, Pinot Noir Reserve, QbA, trocken, Pfalz | 11,50 € 4,90 € / 0,11 |
| Pilzsalat mit gebratenem Kaninchenfilet im Schinkenmantel, Feige und Portweinsauce 2014 Weingut Markus Waßmer, Markgräfler Spätburgunder, QbA, trocken, Baden | 12,50 € 3,80 € / 0,11 |
| Brokkoli- Rote- Bete- Tartar mit Rotgarnele und Granatapfelschaum 2015 Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Scharzhofberger Riesling, Kabinett, feinherb, Mosel (aus der Magnumflasche) | 13,60 € 6,90 € / 0,11 |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Kartoffel- Steinpilzsuppe mit Tomaten- Ciabatta | 6,20 € |
| Klare Ochschwanzsuppe mit Einlage | 6,50 € |

zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen unser
hausgebackenes Brot und diverse Buttersorten!

Zwischengericht & vegetarisch

| | |
|---|---------------------------|
| Currywurst in fruchtiger Sauce und hausgemachten Pommes frites Champagne Bollinger, Special Cuvée, brut | 10,90 € 11,90 € / 0,11 |
| Linguine mit frischen Steinpilzen, Blattspinat und Kirschtomaten | 11,90 € |

Hauptgänge

| | |
|---|--------------------------|
| Black Chicken Burger mit Trüffelcreme, Mozzarella, Tomate, Rucola, Zwiebeln und Steak House Pommes 2007 Weingut Köhler Ruprecht, Kallstadter Annaberg, Riesling, Spätlese, trocken, Pfalz | 16,50 € 3,70 € / 0,1l |
| gebratenes Kalbsschnitzel mit lauwarmen Speck- Kartoffelsalat 2015 Weingut Salomon Undhof, Grüner Veltliner Wieden & Berg, trocken, Kremstal | 18,50 € 4,50 € / 0,1l |
| Schweinefilet mit Duxelles gefüllt, auf Spitzkohl in Rahm und Pommes Dauphine 2015 Brigaldara, Valpolicella Classico, DOC, trocken | 22,80 € 3,90 € / 0,1l |
| geschmorte Ochsenschulter mit Gänsestopfleber, Selleriepüree und Apfelkompott 2014 Weingut J.J. Prüm, Zeltinger Sonnenuhr, Riesling, Spätlese, Mosel | 24,90 € 5,80 € / 0,1l |
| Doradenfilet vom Grill, mit Bohnen- Cassoulet und Kartoffel- Kürbisstampf 2016 Domaine Calmel & Joseph, Picpoul de Pinet, AOP Picpoul de Pinet | 23,50 € 3,50 € / 0,1l |

Dessert

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Dreierlei Sorbet | 6,50 € |
| Nougat- Thymian- Eis mit Apfeltarte | 7,20 € |
| Kleine Dessertvariation | 6,90 € |
| Dessertvariation | 9,50 € |

Zu unserer Dessertauswahl möchten wir Ihnen folgende Weine anbieten:

2005 Weingut Wegeler, Bernkasteller Graben,
Auslese, Bernkastell, Mosel
8,90 € / 0,1l

Champagne Jacqueson N° 739, extra brut, Dizy
12,90€ / 0,1l