

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Unsere Weißwein-Empfehlung:

Rheinhessen Weingut Eppelmann Grauburgunder 0,1 5,10 0,2 8,90

Unsere Rotwein-Empfehlung:

Italien Remole von Frescobaldi Toskana 0,1 5,10 0,2 8,90

Frankreich Vignerons Cabernet 0,1 5,10 0,2 8,90

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Weiß Wiesenobst Holunderblüte Kräuter Piccolo 7,50

Rot Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche Piccolo 7,50

Aperitif Empfehlung: Glas Winzersekt mit schwarzem Johannisbeerlikör 7,20

Suppen:

Gerstelsuppe mit gebratenen Entenbrust-Scheiben
7,80

Maronen-Cremesuppe mit Radicchio 8,50

Vorspeisen:

Safran-Risotto mit gebratener Jacobs-Muschel 18,00

Schwarzer Heilbutt mit Salbei gebraten und Fragola 17,50

Ausgelöste Wachtel mit Kräutersaitling und Salat 16,80

„Sylter Salat“ mit Shrimps Bauernhof-Ei und
Zitronen-Apfel 17,00

Süß-sauer mariniertes Wels-Filet mit Fenchel und Salat 17,50

Rinderfilet-Scheiben vom Grill mit Kräutersaitling und Salat 19,00

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeise:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder gebratenen Kartoffeln dazu gemischter Salat	17,80
gekochter Kalbstafelspitz auf Balsamico-Linsen und Kartoffeln	24,80
Schweinefilet – verschieden überbacken - Rahmsauce Kartoffelplätzchen und Salat	24,00
Salbeischnitzel mit Eckeltshofer Bauernschinken und Salbei gebraten Kartoffelplätzchen dazu Salat	23,80
Filetspitzen von Kalb und Rind Pfeffersauce Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle	32,00
Rumpsteak mit Sardelle und Olive überbacken Rahmwirsing Portweinsauce und gebratene Kartoffeln	29,80
Salim bocca vom Kalbsfilet mit Parmaschinken und Salbei Kartoffelplätzchen	32,00
Feuerhuhn – von der Mais-Hähnchenbrust mit Pfannengemüse und Couscous	26,00
Spinatknödel mit Gemüsebutter und Parmesan	17,50
Ital. Bandnudeln in Gorgonzola-Rahm mit Radicchio und heimischer Walnuss	17,60

Fischgericht:

Skrei – Winter-Kabeljau auf Riesling-Sauce
Beluga-Linsen und Hahnbacher Kartoffeln 29,80

**Spezialität – Alte Marille – limitiert –
3 Jahre im Holzfass gelagert – Hödl Hof Österreich 2 cl 8,50**

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden – Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Schoko-Chili-Auflauf mit
Mango-Eis und Garten-Apfel 11,80

Apfelpfannkuchen mit Calvados 12,00

Griß-Flammeri mit Zwetschgen-Röster und
Vanille-Eis 11,80

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac
und 1 Kugel Pralinen-Eis 11,80

Zitronen-Sorbet mit Winzersekt aufgegossen 7,50

Mafioso-Espresso 5,00
- Espresso Amaretto Sahne -

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook

... auf instagram

