

TAGESEMPFEHLUNG

Vorspeise:

Wurstsalat | Apfel | Gurke | Wildkräuter 15

Hauptgerichte:

Bulette | Pilz-Pfeffer-Sauce | Bunttes Marktgemüse | Butterspätzle 22

Bärlauchgnocchi | geschmolzene Kirschtomate | grüner Spargel 19

Winzerabend mit Felix vom Weingut Prinz Salm und 2 VDP Überraschungsweingüter

Weinprobe mit 9 verschiedenen Weinen und kleinem Snack

Donnerstag 24.4.2025 um 19 Uhr 69

Winzerabend mit dem Weingut Sina Mertz

6 Weine und ein kleiner Snack

Samstag 24.5.2025 um 19 Uhr 59

Vibes and Vinos: Open Bottle Party

mehr als 20 verschiedene offene Weine, unbetreutes Trinken, Flying Finger Food Snack
entspannte Beats und nette Menschen

Mittwoch 28.5.2025 um 19 – 23 Uhr (Getränkepauschale, ab 23 Uhr nach Verbrauch)
(der Abend vor Himmelfahrt) 69

Weißweinempfehlung:

2023 Leone, Tasca D'Almerita, Italien, Sizilien

Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer

0,2l 8,50

Rotweinempfehlung:

2020 Lamuri Nero d'Avola, Tenuta Regaleali, Italien, Sizilien

Lamùri ist eine Besonderheit: Die Nero d'Avola-Rebstöcke stehen in hohen Lagen, was ihn deutlich frischer, eleganter und feiner macht als man es von der sizilianischen Sorte gewohnt ist. Im Barrique ausgebaut, zeigt er neben der Frische zugleich weiche Tannine und einen sanften Holzton. Mit viel Liebe und Aufwand wird dieser Wein auf der Tenuta Regaleali gemacht - und hat so auch seinen

Namen erhalten: Lamùri ist sizilianisch für Liebe.

0,2l 8,50

Unser Tipp für Zuhause Lamuri 5+1 Aktion

5 Flaschen kaufen, 6 Flaschen saufen 😊

1 Fl. 14,50 € // 6 Fl. 72,50 € (statt 87€)

Flammkuchen

Ziegenkäse Schmand Apfel Preiselbeere	15
Artischocke Schmand Pesto Rosso Rucola	15
Glückspilz Schmand Pilze Lauchzwiebeln	15
Elsässer Schmand Speck Lauchzwiebel	15

Weinbegleiter

Dip Duo Tomate Olive	7
Portion Oliven mit Sauerteigbrot	5
Käseauswahl Trauben Feigensenf Nüsse	18

Vorspeisen

Profiterole Mozzarellacreme Antipastigemüse	15
Gebeizter Lachs Gelbe Bete Kräuterschmand Wildkräuter Kartoffelstroh	17
Winzerterrine aus Ente & Kastanie Sauce Cumberland	15
Hühnerbrühe Ravioli mit Aubergine und Tomate	9

Salate

Grüner Salat Gebackener Brie Apfel Wildpreiselbeeren	17
Grüner Salat Pilze Antipastigemüse	15
Grüner Beilagensalat	5

Vegetarischer Hauptgang

Pasta Pilze Weißweinsauce Parmesan	kl. 15 // 19
Kürbisfalafel Burger Rote Bete Humus Brioche Bun Relish Pommes	17

Veganer Hauptgang

Käferbohnen Quinoa Salat Curryhumus Marktgemüse Kräuterpesto	19
--	----

Hauptgerichte

Hirschgulasch Burgundersauce Marktgemüse Butterspätzle	28
Steak Frites 220g Rumpsteak Kräuterbutter Pommes oder Bratkartoffeln	32
+ mit Marktgemüse	+ 5
+ Gebratene Pilze	+ 5
Boudin Noir (Blutwurst) Jus Kürbis & Kartoffel Apfelchutney Röstzwiebeln	26
Fisch des Tages Safran Weißweinsud Rote Bete Risotto Marktgemüse	28

Schnitzel

Schnitzel vom Schwein	21
Schnitzel vom Kalb	26

Beilage wahlweise dazu Pommes, Bratkartoffeln oder Salat

zusätzliche Extras:

Grüner Beilagensalat oder bunter Marktgemüse	+ 5
Cremige Jägersauce oder Sambalhollandaise	+ 3.5
Wildpreiselbeeren oder Gurkensalat	+ 2

Dessert

Crème Brûlée mit Tonkabohne	9
Mandarinenschmandkuchen Mangosorbet Salted Caramel	9
Schokoküchlein Rote Grütze Vanilleeis	9

Alle Preise in verstehen sich in € und inkl. 19% MwSt.

Für weitere Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich gerne an unsere MitarbeiterInnen.