

Aperitif

Riesling Winzersekt 2016

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

Frische Apfelnote gepaart mit feinem Zitrusaroma 0,1l – 6,00

Gläschen Secco 0,1l – 3,90

frisch – fruchtig - frech

Unsere Küche empfiehlt bis 15:00 Uhr

„Blaue Zipfel“

Bratwürste im süßsauren Weinsud mit Zwiebeln, Karotten,
Lauch und Schwarzbrot 9,50

Mildes Senfsüppchen

mit Buttercroûtons und geriebenem Apfel 5,80

Zwiebelfleisch

mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat 11,20

Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons

und hausgemachtem Kräuterspätzle 9,90

Blattsalate der Saison mit gebratenen Zanderstreifen

drunter gibt 's a bissle Rahmgurken- und Kartoffelsalat 11,80

Käsevariation

dazu Feigensenf, selbstgemachtes Chutney und Baguette 9,00

* zum Käse Empfehlen wir ein Glas

Niepoort Tawny Portwein 5 cl – 4,50

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!! (so lange der Vorrat reicht)

...wirklich eine kleine Crème brûlée & Espresso 4,80

Wein des Monats

Riesling Teufelskeller 2018

Trocken – VDP. Erste Lage - Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker

Melisse und getrocknete Zitronenschale im Duft. Saftiger Ansatz, knackige Säure, hat Zug und Spannung, und eine erfreulich schlanke, gebündelte Art. Zurückhaltend im Restzucker, ein charakterstarker fränkisch trockener Riesling.

0,1l – 4,10 €

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer