

Aperitif

PortTonic

Graham's Blend No.5, Fever Tree Dry Tonic, Limette 0,20 8,00 €

Blanc de Blancs Brut

Winzersekt, Gut Hermansberg, Deutschland, Nahe 0,10 8,00 €

Virgin aperitif

Passionsfrucht-Eukalyptus 0,10 5,00 €

Vorspeisen

Käseteller

Brie, Blauschimmel, Bergkäse, Butter, Brot 14,00 €

Brotzeit

Schinken, hausgeräucherter Entenschinken, Ahle Wurst, Blutwurst, Butter, Brot 14,00 €

Flammkuchen

Elßässer Art 9,00 €

Birne-Ziege-Walnuss 11,00 €

Gebeizter Saibling, Leche de Tigre, Wildkräutersalat 14,00 €

Wildkräutersalat, Dressing, Croûtons 8,00 €

+ Schwarzfederhuhn + 6,00 €

+ Kross gebratenen Speck + 2,00 €

Paprizierte Fischsuppe „Halászlé“ Kl. 12,00 €

Gr. 18,00 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel, Vogerlsalat	Kl.	19,00 €
	Gr.	24,00 €
Geschmorte Kalbsbäckchen, Serviettenknödel, Spitzkohl		22,00 €
Hausgemachte Ravioli, Pilzrahm		16,00 €
Himmel & Ääd		18,00 €

Desserts

Birnen-Mascarpone-Pudding		8,00 €
Halbflüssiges Schokoladentörtchen		8,00 €

Fortified Wine

Port der Woche Graham's Port Ambassador	0,05	8,00 €
---	------	--------

Weinempfehlung des Monats

7 Terroirs, Gut Hermannsberg Nahe, Riesling	0,1	6,00 €
Ton & Mergel, Weingut Tement Südsteiermark, Weißburgunder	0,1	8,00 €
Cour-Cheverny Francois 1er Vieilles Vignes, Domaine des Huards Loire, Romorantin	0,1	12,00 €
Blauer Spätburgunder, Ziereisen Baden, Pinot Noir	0,1	6,00 €
Bela-Joska, Wachter & Wiesler Eisenberg, Blaufränkisch	0,1	8,00 €

Wasser

Flat - Stil, Medium oder Sprudel		3,50 €
----------------------------------	--	--------