

Speisenkarte

Vorspeisen

Aioli / Krustenbrot zum Dippen *vegan	1 Pers.	5 €
	2 Pers.	9 €
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe		8 €
Weinbergsschnecken / Knoblauchbutter / Toast		10 €
Graved Lachs / Reibeküchlein / Kräuter-Crème fraîche / Salatdekor		16 €

Salate

Feldsalat / Kartoffeldressing / Cherrytomaten / Croûtons *vegan	9 €
Bunter Salat / Croûtons	9 €
Bunter Salat / Kürbis-Falafel / Pesto *vegan	17 €
Caesar Salad / Putenbruststreifen / Bacon / Parmesan / Croûtons	19 €
Caesar Salad / gebratene Lachswürfel / Bacon / Parmesan / Croûtons	22 €

Vegan & Vegetarisch

Selleriesteak / Tomatensauce / Kartoffelchen / Zuckerschoten *vegan	17 €
Spaghetti / Champignons / Rucola / Kirschtomaten / Pesto / Salat *vegan	17 €
Käsespätzle / Röstzwiebeln / Pflücksalat	18 €



Wine & Dine exklusiv für Ihre Weihnachtsfeier

Zu Vino sag' ich nie No.. Die etwas andere Weihnachtsfeier vinophil und kulinarisch betreut von unserer Sommelière **Astrid Hatzler**.

Wir servieren ein saisonales 3-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen und viel „Know How“ sowie einer Aroma-Bar.

Denn das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

Unsere Sommelière Astrid Hatzler begleitet Sie mit Wissen & Charme durch einen kulinarischen Abend. Sprechen Sie gerne unseren Service an.

Saisonales 3- Gang - Menü mit 6 korrespondierenden Weinen € 79,- p.P.

(1 Schaumwein / 2 Weißweine / 2 Rotweine / 1 Dessertwein)

Hauptgang

<i>Pommes frites XXL</i>	9 €
<i>Himmel & Ääd / Apfel-Kartoffelstampf / Röstzwiebel</i>	14 €
<i>Currywurst / Pommes frites / Krautsalat</i>	15 €
<i>Grünkohl / Kasseler / Mettenden</i>	15 €
<i>Wildbratwurst / Rotkohl / Kartoffelpüree</i>	16 €
<i>Putenschnitzel in Semmelbrösel gebraten / Pommes frites / Salat</i>	20 €
<ul style="list-style-type: none">• wahlweise mit Pfeffersauce	23 €
<i>Königsberger Klopse / Kapernsauce / Reis / Rote Bete-Salat</i>	21 €
<i>Eifeler Forelle / zerlassene Butter / Lauchkartoffel / Beilagensalat</i>	25 €
<i>Ragoût vom Edelmilch / Pilze / Apfelrotkohl / Klöße</i>	26 €
<i>Lammnüsschen / Knoblauchsauce / Spitzkohl / Rosmarinkartöffelchen</i>	27 €
<i>½ Hafermastente / Beifußsauce / Rosenkohl / Knödel</i>	29 €
<i>Argentinisches Rumpsteak / Kräuterbutter / Speckbohnen / Krusteln</i>	35 €

Dessert

<i>Dessert im Glas</i>	5 €
<i>Lauwarme Pflaumen / Nusspraline</i>	10 €
<i>Parfait / warme lauwarme Pflaumen / Sahne</i>	11 €
<i>Käsevariation / Feigensenf / Schwarzbrot</i>	12 €
<i>Blechkuchen - Tagesauswahl</i>	4 €
<i>mit Sahne</i>	1 €
<i>Hundefleischbällchen / ungewürzt / 3 Stück</i>	2,50 €

