

2021 GRAUBURGUNDER „GLÜCKSMOMENTE“

Weingut J.L. Wolf, Wachenheim, Pfalz 0,2 l / 0,75 l 12 / 37
Honigmelone und etwas Zitrus in feiner Balance, reif und vollmundig.
#fruchtig #belebend #vollmundig

2022 SAUVIGNON BLANC „SAUGUT“

Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf, Pfalz 0,2 l / 0,75 l 12 / 37
Stachelbeere, grüner Apfel und Maracuja, gut eingebundene Säure,
in Balance mit der feinen Frucht. #frech #grün #exotisch

2022 RIESLING „RÜSLING“

Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf, Pfalz 0,2 l / 0,75 l 12 / 37
Rieslingfrucht, mit floralen Noten und feiner Mineralik –
knackig, frisch und trinkfreudig. #knackig #verführe risch #mineralisch

2022 SPÄTBURGUNDER ROSÉ „MR. PINK“

Weingut J.L. Wolf, Wachenheim, Pfalz 0,2 l / 0,75 l 12 / 37
Erdbeere und Johannisbeere, fruchtig, leicht und unbeschwert.
#charmant #verspielt #summervibes

2021 SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN „MS. RED“

Weingut J.L. Wolf, Wachenheim, Pfalz 0,2 l / 0,75 l 12 / 37
Kraftvolle Schwarzkirsche und knorrig-rauchige Töne –
erdiges Tannin und feine Würze. #konzentriert #dicht #ausdrucksstark

VORSPEISEN:

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Mühlenhonig, bunter Bete Salat 18 Euro

VITELLO TONATO

Kapernäpfel, Wildkräutersalat 21,50 Euro

BUNTER SALAT DER SAISON

Eingelegtes Gemüse, Kerne & Nüsse
wahlweise mit Himbeervinaigrette oder Hausdressing 12,50 Euro
-mit Fischfilets +18 Euro
mit gebratenen Steakstreifen +18 Euro
-mit gegrillten argentinischen Wildfang Rotgarnelen + 18 Euro

SUPPE:

BOUILLABaisse

mit Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille 19,50 Euro

FISCH:

FISCH DES TAGES

Blattspinat, Kartoffelpüree, Schnittlauchöl 32,00 Euro

FLEISCH

KALBS-CURRYWURST

Hausgemachte Currysauce, belgische Pommes, hausgemachte Mayonnaise 16,50 Euro

WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Limette & Anchovis 36 Euro

RINDERFILET

Trüffeljus, Leipziger Allerlei, Kartoffelpüree, Krustentiersud 49 Euro

VEGETARISCH

Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise 12 Euro

PASTA

Linguine aglio, olio e Peperoncino 17 Euro
-mit gebratenen Steakstreifen (ca. 160g) +18 Euro
-mit gegrillten argentinischen Wildfang Rotgarnelen +18 Euro

DESSERT

MÜLLER'S KAISERSCHMARRN

Gariguetten Erdbeeren, Joghurteis 13,50 Euro

KÄSEAUFWahl

Sauerteigbrot, Feigensenf 18 Euro

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI

Vanille, Madagaskar Vanilleeis, Rhabarber 15,50 Euro