

# Speisekarte

## Kleinigkeiten

Moseltapas:	16,00 €
Auswahl: Schorles mit Apfelmus, Oliven, Dipp, Blut-Leberwurst, karamellisierte Walnüsse, Schafskäse, Schmalz mit Brot	
Eingelegte Oliven	4,50 €
Karamellierte Thymian Walnüsse	4,50 €
Hausdipp mit Baguette	5,00 €
Piesporter Schinken und Salami mit Brot und Butter	9,50 €
Marinierter Schafskäse, kalt mit Tomaten, Zwiebeln & Oliven	11,00 €
Warmer marinierter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln & Oliven	11,00 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast	13,00 €

# Speisekarte

## Salate

Bunter Salatteller

- mit gebratenen Geflügelstreifen 17,00 €
- mit gebratenen Garnelen 20,00 €
- mit Streifen vom Rind 20,00 €

Kleiner bunter Salatteller

4,50 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen & Gemüsestreifen

7,00 €

Karotten Ingwer Suppe

7,00 €

## Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse in Brikteig gerollt  
mit Williams-Christ Birnen & Thymianhonig

11,50 €

Garnelen im Kartoffelmantel mit Chilidipp & Salatgarnitur

10,50 €

Weinbergschnecken in Kräuterbutter (6 Stück)

12,00 €

# Speisekarte

## Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & buntem Salatteller	15,50 €
• mit Riesling-Champignonsoße	18,00 €
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites & buntem Salatteller	24,50 €
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites & buntem Salatteller	19,00 €
Perlhuhnbrust auf mediterranem Gemüse & dazu Rosmarinkartoffeln	22,50 €
Hausgemachte Sülze vom Rindertafelspitz dazu Bratkartoffeln & Remouladensoße	16,00 €
Rumpsteak mit Pommes frites & buntem Salatteller wahlweise dazu:	28,50 €
• Kräuterbutter	
• Pfeffersoße	

# Speisekarte

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter  
dazu Salzkartoffeln & bunter Salatteller 22,50 €

Tagliatelle mit Garnelen  
in Kräuterolivenöl & mit Gemüsewürfel 20,50 €

## Vegan

Falafelbällchen in Gemüsesoße 14,00 €

Tagliatelle mit Gemüse-Tomatensoße 13,50 €

## Flammkuchen

Classic  
(Schinken, Käse & Zwiebeln) 10,50 €

Mediterran  
(Oliven, Paprika, Zwiebeln & Feta) 10,50 €

Tomate & Mozzarella  
(Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln & Pesto) 10,50 €

Gourmet  
(Lachs, Lauch & Zwiebeln) 13,50 €

# Speisekarte

## Desserts

Weineis aus eigenem Riesling im Sesamkrokantkörbchen & Traubenragout	7,00 €
Zitronensorbet übergossen mit Hain-Rieslingsekt	5,50 €
Panna Cotta mit Karamellsoße	5,00 €
Kleines Käsebrett mit Feigenhonig & Brot	8,50 €

## Eis

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln	3,50 €
Eiskaffee	7,00 €
Eisschokolade	7,00 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,50 €
Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu rote Grütze & Vanilleeis	8,50 €
Eis & Heiß - Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	8,50 €