



## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER (ab 25.06.2023)

Folgende Menüs sind mögliche Beispiele für Mittag- oder Abendessen bei uns und gelten ab 20 Personen. Für kleinere Gruppen gelten Auszüge aus unserer dann gültigen à la carte Karte.

### **Vorspeisen (bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeise)**

#### **Tischbuffet „Family Style“ I\*\***

Tomate-Mozzarella | saisonales Grillgemüse | Dip nach Saison |

Hummus | Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse |

gemischte Oliven | ofenfrisches Baguette

€ 13,50

#### **Tischbuffet „Family Style“ II\*\***

Rindercarpaccio-Kapern-Parmesan | Garnelenpfännchen |

Dip nach Saison | Hummus | Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse |

Burrata-Tomate-Basilikum | Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit

Basilikum- Thunfischsauce | ofenfrisches Baguette

€ 17,50

Suppe nach Saisonangebot

€ 7,20



## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER (ab 25.06.2023)

### **Hauptgerichte (bitte entscheiden Sie sich für ein Menü)**

Menü 1 € 27,00

Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen  
oder  
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | Dijon-Senf-Soße  
  
Kartoffel-Möhren- Stampf & Stangenbohnen

Menü 2 € 29,50

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Bearnaise  
oder  
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet und Beurre blanc  
  
Saisonales Buttergemüse und Kräuterkartoffeln

### Vegetarisches Hauptgericht

Spaghettini | Pfifferlinge in Rahm € 21,00

### **Desserts (bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)**

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet € 9,50

Tiramisu mit Beeren € 9,50

Dessertteller x4 € 10,50



## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER (ab 25.06.2023)

---

### **Auszüge aus unserer Weinkarte 0,75 l** (Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind die Weine trocken)

#### **Weißwein**

Pfalz	Riesling vom Löss	
	Weingut Hochdörffer	€ 25,00
Rheingau	Bundschuh Grauburgunder	
	Emil Bauer, Landau-Nußdorf	€ 25,00
Rheinhessen	Riesling	
	Robert Weil	€ 31,00
Mosel	Oppenheimer Riesling feinherb	
	Louis Guntrum, Nierstein	€ 26,00
Loire	Weißburguner	
	Dr. Loosen, Bernkastel	€ 27,00
Südtirol	Pouilly Fume Les Loges	
	Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire	€ 34,00
Südtirol	Riff Pinot Grigio	
	Weingut Lageder	€ 25,00

#### **Weißherbst**

Baden	Eichstetter Vulkanfelsen	
	Spätburgunder Weißherbst QbA	
	Badischer Winzerkeller Breisach	€ 25,00



## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER (ab 25.06.2023)

---

### Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 25,00
Ahr	Marie Vallé, halbtrocken Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal	€ 25,50
Bordeaux	Château de Lavagnac Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug	€ 25,00
Rhône	Côtes-du-Rhône Domaines des Garrigues, Roquemaure	€ 25,00
Apulien	Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura	€ 27,00
Südtirol	Riff Merlot Cabernet Weingut Lageder	€ 25,00
Rioja	Marquès de Murrieta Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono	€ 33,00
La Mancha	Don Fadrique Tinto Reserva	€ 25,00

### Aperitif

Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 24,00
Champagner brut (verschiedene Marken)	€ 55,00
Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl	€ 3,80
Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo´s), Lillet o.ä.	€ 2,50
Orangensaft pro Liter	€ 10,80

### Cocktails

mit 4cl Alkohol, z.B. Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisky Cola	€ 9,00
---	--------

### Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 10,00
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l	€ 6,00
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,00 und € 3,50

**Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.**