

Aperitif-Empfehlungen

Fruchtsecco (alkoholfrei)	6,50
Glas Sekt - trocken	7,50
Lillet White Peach	9,50

Offene Weißweine

	1/8	1/4
2023er Grauburgunder trocken « Villa Wolf » Wachenheim	7,00	13,00
2021er Würzburger Silvaner trocken « Juliusspital » Würzburg	7,00	13,00
2021er Riesling trocken DOM Bischöfliche Weingüter, Trier	6,00	11,50
2023er Riesling feinherb « Jean Baptiste » Nierstein	7,00	13,00
2023er Sauvignon Blanc - trocken Weingut Knewitz, Appenheim	7,50	14,50
2023er Blanc de Noir VDP-Weingut Burggarten, Ahr	7,00	13,00

Offene Rotweine

	1/8	1/4
2020er Spätburgunder - unfiltriert « Neuenahr Balthasar » Mayschoß	7,50	14,50
2020er Rioja - Crianza « IZADI » Bodegas IZADI S.A.	7,50	14,50
2020er Rotweincuvée « INCOGNITO » Pfalz	7,50	14,50
2021er Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Tenuta Ulisse	7,50	14,50

Flammenkuchen

Elsässer Art

Speck | Zwiebeln | Frühlauch

16 Euro

Rinderfilet- Spitzen

geräucherte Aubergine | Estragon | Granatapfel | Rucola

Lachsfilet

Zitronen-Crème-fraîche | Cherrytomaten | Pinienkerne

18 Euro

Ziegenkäse

Kräuterpesto | Feldsalat | Sonnenblumenkerne

16 Euro

Taleggio

eingelegte Birnen | Walnüsse | kandierter Ingwer

18 Euro