

### **Vorspeisen**

Gemischter Salat mit Croûtons 9,-

Vitello Tonato mit Kapernäpfeln, Parmesan und Rucicola 14,-

Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig, Brinen-Chutney und Radiccio-Walnuss-Salat 13,-

Gebratene Jakobsmuscheln mit roter Bete, Rettich und Kerbel 17,-

Gemischter italienischer Vorspeisenteller 16,-

### **Suppen**

Karotten-Ingwer Süppchen mit Garnele, Zitronengraßschaum und Koriander 11,-

Ligurischer Fischeintopf ( 16,- ) 24,-

### **Pasta**

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ( 10,50 ) 13,-

Steinpilz-Ravioli mit brauner Butter, Salbei und Parmesan ( 12,- ) 17,-

### **Hauptgänge:**

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat und Rahm-Gurken 25,-

Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat 24,-

Zanderfilet auf gebratenen Schwarzwurzeln, blauen Schweden und Kräutersaitling 27,-

Geschmorte Ochsenbacke mit Steinpilz-Jus, Rosenkohlblättern und Pariser Gnocchis 29,-

Nussbraten mit Gemüse-Jus, Spitzkohl und Petersilienwurzel 23,-

### **Dessert**

Möhrenküchlein mit Zimt-Orange, Cremè-Double-Eis und gerösteten Mandeln 11,-

Nougat-Parfait im Baumkuchenmantel mit Kumquats und knuspriger Schokolade 12,-

Regionales Bio-Käsebrett mit Haselnussriegel und Feigensenf 16,- ( 24,- )

## Offene Weiß-und Roséweine

### 2020 Hensel und Gretel

Ellerstadt, Pfalz, Grauburgunder-Weißburgunder Cuvée  
0,2 10,- / 0,5 25,- / 0,75 34,50

### 2020 Prinz von Hessen

Riesling Q.b.A. Landgraf von Hessen, Rheingau  
0,2 7,50 / 0,5 18,- / 1,0 36,-

### 2020 Korrell Grauer Burgunder

Martin Korrell Johannishof, Nahe  
0,2 8,50 / 0,5 21,- / 0,75 29,-

### 2020 Korrell Weißer Burgunder

Martin Korrell Johannishof, Nahe  
0,2 9,- / 0,5 22,- / 0,75 31,-

### 2020 Grüner Veltliner

Josef Bauer, Donautal  
0,2 7,50 / 0,5 18,-

### 2020 Chardonnay

Colli di Soligo, Veneto, I.G.T.  
0,2 7,50 / 0,5 18,-

### 2020 Château Haut Grelot

Premières Côtes de Blaye A.C. Bordeaux  
0,2 8,50 / 0,5 21,- / 0,7 29,-

### 2020 Korrel Rosé

Martin Korrell Johannishof, Nahe  
0,2 8,50 / 0,5 21,- / 0,7 29

## Flaschenweine Weiß / Rosé

### Italien

#### 2020 Chardonnay

St. Michael-Eppan, Alto Adige D.O.C. 29,-

#### 2020 Sauvignon „Lahn“

St. Michael-Eppan, Alto Adige D.O.C. 38,-

### Frankreich

#### 2019 Sancerre Blanc

Jean-Max Roger, Loire A.C. Burgund 42,-

#### 2019 Sancerre Rosé

Jean-Max Roger, Loire A.C. Burgund 42,-

### Deutschland

#### 2015 Vorderer Winklerberg

Großes Gewächs, Dr. Heger  
Ihringen, Baden, Grauer Burgunder 75,-

## Offene Rotweine

### 20198 Montepulciano d` Abruzzo

Pianoro, Abruzzo D.O.C.  
0,2 7,50 / 0,5 18,-

### 2018 Château Haut Grelot Méthéz

Merlot, Premières de Blaye A.C. Bordeaux  
0,2 8,50 / 0,5 21,- / 0,7 29,-

### 2018 Chianti Rùfina

Villa Trivignoli, Toskana D.O.C.G.  
0,2 8,50 / 0,5 21,-

### 2017 Rioja Mesa Mayor

Tempranillo, Semicrianza,  
Covilla, Rioja Alavesa  
0,2 8,50 / 0,5 21,- / 0,7 29,-

### 2015 Yllera

Tempranillo, Crianza,  
Castilla y León D.O. Doppelmagnum  
0,2 11,- / 3,0 162,-

## Flaschenweine Rot

### Italien

#### 2019 Cabernet Sauvignon

Santa Cristina,  
Garda D.O.C. 39,-

#### 2017 Barbera d`Alba

Burletto Marina,  
Piemont D.O.C. 33,-

#### 2016 Chianti Classico Riserva

Felsina - Beradenga,  
Toskana D.O.C. 89,-

### Frankreich

#### 2011 Château Mongravey

Cru Bourgeois, Margaux A.C. 58,-

### Spanien

#### 2016 Izadi

Tempranillo,  
Rioja Alavesa, Crianza 24,-