

Den Winter am Rhein genießen

Aperitiv

Aperol Spritz - Hugo - Aperol Maracuja
6,00

Vorspeise

Mix Tapas -Platte

Datteln im Speck, Champignons, Gambas,
geräuchertem Lachs, Pimientos
Auberginen, Melone Schinken & Zucchini
Frittierte Sardellen, Oliven & Aioli

13,50

Gebratene Pimientos de Padron

mit Meersalz

6,50

Kürbisoremesuppe

mit Chillifäden

5,50

Große Kürbisoremesuppe

mit Gambas

9,50

Caesar Salad

Caesar Dressing, Römersalat, Croûtons, Parmesan
gegrilltes Hähnchenbrustfilet

13,50

Hauptgericht

Wildschweinbraten

in Burgunder-Preiselbeersauce mit Pfifferlingen
Kartoffelknödeln & Rotkohl

21,50

Hirschmedaillons

auf Pfifferlingensauce

dazu Rosmarinkartoffeln, Apfelrotkohl

28,50

Lammkoteletts „gegrillt“ (vom Carré)

auf gerösteten Kürbisgemüse
dazu Rosmarinkartoffeln

26,50

Ganze Nordsee Seezunge „Müllerin“

Salzkartoffeln und Blattspinat

26,50

Gegrilltes „Doraden Filet“

auf Blattspinat und Bratkartoffeln

20,50

Lachsfilet „gegrillt“

auf Blattspinat dazu Kürbis Kartoffel Püree

20,50

Dessert

Crema Catalana
mit Beeren

6,50

Heiße Himbeeren
auf vanilleeis und Sahne

6,50

Warmes Schokosoufflé
mit vanilleeis

6,50

Warmer - Apfelstrudel mit
vanilleeis und Sahne

6,50

Weinempfehlung

Espenhof Grauer Burgunder

,trocken, Komplexes Bukett von Äpfeln,
Zitrusfrucht, Honig und Kräutern.
Weingut Espenhof, Rheinhessen

0,20l 6,50

Vino Pomal

Kirschrot mit veilchenartigen Schimmern.
Dominanz von Blumen, Früchten gemeinsam mit Lakritz,
vanille sowie Geröstetem.
ausgeglichen, sanft und frisch. Tannine. Spanien

0,20l 6,50 0,75l 24,50

Bierempfehlung vom Fass

Original Bayerisch Festbier, vom Fass

König Ludwig Hell oder Dunkel

0,30l 2,90 0,50l 4,70

Maß 9,00

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer