

APÉRITIFS

Kir "Royal"	Crème de Cassis mit Sekt	0,1l	3.80
Negroni	bitter-süßer Klassiker aus Italien Gin, Campari, roter Wermut		8.50

WEISSWEIN & ROSÉ

2017er Grauburgunder, trocken		0,2l	5.40
<small>Weingut Pfaffmann, Pfalz >>>perfekt zu Rohmilchkäse und Maultaschen<<<<</small>			

Apfelreifer Grauburgunder mit saftigen Williams-Birne-Noten und zartem Litschiaroma. Mundfüllend bei gleichzeitig dezenter Säure

2017er Bergerac Rosé		0,2l	5.90
<small>Château Laulerie, Bergerac, Bordeaux, Frankreich</small>			
		0,75l	20.-

Im Duft geprägt von Kirschen und Himbeeren. Filigran und zugleich frisch im Mund mit einem herzhaftem leichtem Körper. Saftig und trinkfreudig zugleich.

2017er Alma de Blanco		0,2l	5.90
<small>Adegas Pazo das Tapias, Monterrei - Spanien, Godello >>>ideal zum Fisch Burger<<<<</small>			
		0,75l	20.-

Exotisch duftender Nord-Spanier, der sich mit Aromen von Sternfrucht und Litschi zeigt. Am Gaumen frisch und saftig mit milder Säure

2017er Soave Classico		0,2l	6.20
<small>Corte Adami - Venetien, Italien >>>>Tipp: dazu das Rindercarpaccio <<<<<<</small>			
		0,75l	21.-

Intensiv nach Mandeln und Melone duftend. Am Gaumen leicht cremig aber dennoch frisch! Leicht herber Nachgeschmack der dem Wein Körper verleiht

BARFOOD

Tagessuppe	saisonale Suppe mit frischem Baguette	4.50
Überbackene Auberginenröllchen	in Tomatensauce mit Käse dazu frisches Baguette	6.80
Rindercarpaccio	mit Pinienkernen und Parmesan dazu frisches Baguette	9.90
Rohmilchkäse aus dem Ofen	mit Balsamico-Creme und frisches Baguette	7.50

HAUPTSPEISEN

Feldsalat	mit hausgebeiztem Lachs und Kräuterbutter-Baguette	12.80
Hausgemachte Maultaschen	gefüllt mit Spinat und Schafskäse in Salbeibutter mit Salat	12.50
Fisch Burger (Wels, Lachs, Makrele)	hausgem. Fisch Patty mit Rahm-Wirsing und Kartoffel-Chili-Knobi Dip, Rucola, Tomate, Zwiebel dazu Pommes oder Salat	11.90
Rinderfilet im Speckmantel mit Olivenhaube	dazu Schalottenjus, Gemüse und Kartoffeln	19.90
Hirschgulasch	mit hausgemachten Haselnuss-spätzle und Preiselbeerbirne	16.80
Tagesdessert	mal originell, mal klassisch siehe Tafel	4.90
.... fragt unseren Service	nach tagesaktuellen Angeboten ...	

ROTWEINE

2017er Nero d'Avola		0,2l	5.90
<small>Azienda Vinicola Funaro, Sizilien, Italien >>>lecker zu Auberginenröllchen <<<<</small>			
		0,75l	20.-

Duftet nach Brombeeren und Pflaume, aber auch etwas kühle Minze und Edelhölzer. Am Gaumen fein würzig mit charmanter Fruchtfülle.

2017er Primitivo Puglia		0,2l	6.20
<small>Feudo di San Marzano, Apulien - Italien >>>perfekt zum Hirschgulasch <<<<</small>			
		0,75l	21.-

Aromatisch explosiv, charmant, trinkfreudig und saftig. Nicht nur ein perfekter Party- und Jokerwein

2014er Fuerza tinto		0,2l	6.60
<small>Ego Bodegas, Jumilla, Spanien-Monastrell/Cab Sauv >>>passt zum Rinderfilet <<<<</small>			
		0,75l	22.-

Der violett schimmernde Wein verbreitet in der Nase beerige Aromen, erinnert an Veilchen mit rauchig, würzigen Noten, welche sich im Mund wieder finden.

2014er Raimun Tempranillo		0,2l	6.90
<small>Bodegas Sinforiano, Cigales - Spanien</small>			
		0,75l	23.-

Üppige Beerenfrucht, die durch feine Würze ergänzt wird. 5 Monate im Barrique ausgebaut.

SCHAUMWEINE

Prosecco Frizzante - Aziende Marsuret, Venetien, Italien		0,75l	20.-
<small>spielerische und belebende Leichtigkeit im Glas. Der Apéritifklassiker aus Italien!</small>			

Cava Bertha brut - Josep Torre Sibill, Pendels, Spanien		0,75l	26.-
<small>als Apéritif, aber auch bestens zum Essen geeignet! Ein echter Spitzen Cava!</small>			