



ZUM GLÄSERNEN TRINKHORN

Lassen Sie uns wissen, ob Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.

Getränke

Aperitif

Sekt mit Rosmarinsirup	4,90 €
Sekt mit Likör	4,20 €
Hugo	5,40 €
Aperol Spritz ^(1,3)	5,40 €
Campari ⁽¹⁾ Soda / Orange	4,90 €
Gin Tonic ⁽³⁾	5,90 €

Sekt / Secco

0,1 l

Sekthaus Dorst - Wörrstadt -

2015er Riesling Sekt Royale brut 5,20 €

Traubensecco - alkoholfrei - 3,90 €

Warme Getränke

Espresso / Espresso Macchiato ⁽²⁾	2,20 €
Doppelter Espresso ⁽²⁾	4,00 €
Kaffee Crema ⁽²⁾	2,60 €
Cappuccino ⁽²⁾	3,20 €
Milchkaffee ⁽²⁾	3,40 €
Latte Macchiato ⁽²⁾	3,50 €

Digestif

Hammer Wein - Mainz -

Alter Hammer „Quetsch“ 2cl	5,30 €
Alter Hammer „Mirabell“ 2cl	5,30 €
Haselnuss Geist 2 cl	5,90 €
Joannisbeer Geist 2 cl	5,90 €
„S“-Birnenchen (Williams) 2 cl	5,30 €
„S“-Mirabelleche Geist 2 cl	5,90 €
Chili Rosé Liköre 2 cl	4,50 €
Hammer´s Echter Liköre 2cl	4,50 €

Ziegler No.1 Wildkirsche 2cl

14,50 €

Dessert

Lebkuchenmousse
mit Rotweinbirne und Vanilleeis 9,50 €

Geeister Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster 9,00 €

Dreierlei Sorbet 7,50 €

Dreierlei Käse *pro Person* 7,00 €

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen **0,1l**

2016er Scheurebe Spätlese 4,50 €

-Ebling-Windisch - Wallertheim-

Getränke

Fassbier – Rheinhessenbräu **0,3l** **0,5l**

Helles Lagerbier 2,60 € 4,30 €

Bier – Rheinhessenbräu

Hefeweizen 2,70 € 4,50 €

Alkoholfreies Bier

Maisel´s Hefe alkoholfrei 4,30 €

Bitburger 0,0% 2,90 €

Schorlen **0,2l** **0,4l**

Weißweinschorle 1,60 € 3,00 €

Rotweinschorle 1,80 € 3,20 €

Roséschorle 1,80 € 3,20 €

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75l
Gerolsteiner medium /still	2,10 €	4,80 €
	0,2 l	0,4 l
Traubensaftschorle weiß/rot	1,90 €	3,60 €
Apfelsaft	2,20 €	4,40 €
Apfelsaftschorle	1,90 €	3,60 €
Maracujanektar	2,30 €	4,60 €
Maracujaschorle	2,20 €	3,90 €
Kirschnektar	2,30 €	4,60 €
Kirschschorle	2,20 €	3,90 €
Johannisbeernektar	2,30 €	4,60 €
Johannisbeerschorle	2,20 €	3,90 €
Fanta ⁽¹⁾ / Sprite / Cola ⁽²⁾	2,20 €	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon ⁽³⁾	2,40 €	
Thomas Henry Tonic Water ⁽³⁾	2,50 €	

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rumpsteak wie gewachsen mit gebratener Polenta und Rahmwirsing	26,50 €
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Speckrosenkohl	19,50 €
Geschmorrte Ochsenbacken mit Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut	24,50 €
Hirschburger mit Rucola, Preiselbeermayonnaise, Zwiebelkonfit und Feldsalatbouquet	23,50 €
Kabeljau unter Senfkruste mit Wildreisrisotto und Brokkoli	27,50 €
Rahmgnocchis mit gebratenem Rosenkohl, Champignons und Gorgonzola	17,50 €

Vorspeisen

Blattsalate mit Hausdressing 6,50 €

Wahlweise mit:

gratiniertem Ziegenkäse 8,50 €

gebratenen Garnelen 9,50 €

Feldsalat
mit Kartoffel-Speck-Dressing und Walnüsse 8,50 €

Jakobsmuscheln
mit Vanille-Kartoffelpüree
und Frühlingslauch 14,50 €

Maronenschaumsuppe
mit gebratener Speckpflaume 8,50 €

Rahmgnocchis
mit gebratenem Rosenkohl, Champignons
und Gorgonzola 9,50 €

Weißweine - trocken -

0,1 l 0,2 l

Weingut Manz - Weinholtsheim

2017er Riesling 2,50 € 5,00 €

Weingut Dorst – Wörrstadt

2017er Weißburgunder 2,50 € 5,00 €

2017er Grauburgunder LÖSS 2,60 € 5,20 €

2017er Blanc de Noir 2,60 € 5,20 €

Weingut Pfirmann - Landau

2017er Sauvignon Blanc 2,60 € 5,20 €

Weingut Gottwald - Lörzweiler

2014er Viognier 2,50 € 5,00 €

Weingut Knewitz- Appenheim

2017er Chardonnay 2,70 € 5,40 €

Weißweine - feinherb -

0,1 l 0,2 l

Weingut Ebling-Windisch - Wallertheim

2016er Weißburgunder 2,50 € 5,00 €

Rotweine

0,1 l 0,2 l

Weingut Dorst – Wörrstadt

2015er Merlot 3,10 € 6,20 €

2016er Cabernet Doio FEINHERB 2,70 € 5,40 €

2015er Spätburgunder 2,70 € 5,40 €

Menü

**Feldsalat
mit Kartoffel-Speck-Dressing**

8,50 €

**Jakobsmuscheln
mit Vanille-Kartoffelpüree
und Frühlingslauch**

14,50 €

**Rosa gebratenes Lammcarée unter der Senf-Pesto-Kruste
mit Macaire-Kartoffeln
und mediterranem Wirsing**

28,50 €

**Topfenknödel
mit Zwetschgenröster und Espressois**

9,50 €

**4-Gang Menü 58,50 €
3-Gang Menü ohne Vorspeise 50,50 €
3-Gang Menü ohne Zwischengang 44,50 €
3-Gang Menü ohne Dessert 49,50 €**