

Speisekarte

Knoblauch-Dip mit Brot	3,80 EUR
Vegan: gebratene Kartoffel-Kräuter-Gnocchi mit Frühlingszwiebeln, violette und orange Möhren, grüner Spargel auf Rote Bete Püree mit Rauke, Möhren-Kürbiskern-Pesto und Zitruschmand, Beilagensalat	16,90 EUR
Cappelletti mit Büffelparmesan Füllung in Basilikumsauce, marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen aus dem Ofen, Rauke gehobelter Gran Padano Parmesan, geröstete Mandeln, Beilagensalat	16,90 EUR
kleiner gemischter Salat mit Käse und selbstgebackenem Brot	10,80 EUR
großer gemischter Salat mit Käse und selbstgebackenem Brot	13,50 EUR
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Salat	12,60 EUR
Schweinefleisch in süß-pikanter Chilimarinade mit Bratkartoffeln und Salat	17,60 EUR
Rotbarschfilet in Pankokruste mit Tomaten Relish auf weißem Spargel und feldfrischem Spinat in Rahmsauce, knusprige Kartoffelspalten, Beilagensalat	20,90 EUR
gebratene Hähnchenbrust mit Erbsen-Mandelpesto, gerösteten Süßkartoffeln und Spargel auf einem Champignon-Kräuter-Risotto, Beilagensalat	20,50 EUR
Wildschwein-Schulterbraten in Rotweinsauce, Fächerkartoffeln mit Kräuteröl, Kräuterseitlinge, Austernpilze und Champignons mit Honig-Balsamico-Zwiebeln, Beilagensalat-	23,50 EUR
alle Salate wahlweise mit Joghurtdressing oder Balsamico-Honig-Senf-Vinaigrette	
Extra Brot zu allen Gerichten	1,50 EUR

Weinempfehlungen:

Rivaner 2024 Bio

Weingut : Zehe-Claus Rheinhessen

Alkohol: 11,5% vol.%

Der Rivaner überzeugt in der Nase mit seinen typisch frischen, vielfältigen Aromen.

Mit seinem zurück-haltenden Alkoholgehalt ist er ein bevorzugter Sommerwein.

Durch seine weiche Art mit der ausdrucksvollen Frucht passt er sehr gut zur Spargel- und Sommergerichten

0,2 l

6,90 €

Flasche

24,20€