

## Aperitif

Fam Winzersekt <sup>7</sup>	0,1	3,70 €
Fam Sekt mit Hibiskus <sup>7</sup>	0,1	4,90 €
Hugo <sup>7</sup>		4,70 €
Aperol Sprizz <sup>7,16,17,19</sup>		4,70 €
Gin Tonic <sup>17</sup>		6,00 €

## Rheingauer Ausschankweine

Alle Weine können einen Anteil von Schwefeldioxid oder Sulfite enthalten

### Weißwein

#### Trocken 0,2 l

Weißweinschorle 0,2 l		3,20 €
Weißweinschorle 0,4 l		3,80 €
1. 2016	Siegfried, Rudesheimer Riesling Frische Säure, macht Lust auf mehr	3,30 €
2. 2016	Sohns Riesling Riesling – typische Frucht mit moderater Säure	3,50 €
3. 2016 Fam	Carl Ehrhard Rudesheimer Riesling QbA Die trockene Eleganz mit feiner Frucht	3,70 €
4. 2014 Fam	Carl Ehrhard Bischofsberg „Rheingauer Urstück“ Erdige Kraft, mitten aus dem Weinberg „Kuhweg“ im Holzfass ausgebaut	4,90 €
4 l 2016 Fam	Carl Ehrhard Grauburgunder „sur lie“ Ausgebaut im 225l Holzfass nach der „sur lie“ Methode = auf der Hefe Die Alternative für den, der nicht so viel Säure mag	5,20 €

#### Feinherb 0,2 l

5. 2016	Siegfried Rudesheimer Riesling Frisch, fruchtig, feine Harmonie zwischen Säure & Süße	3,30 €
6. 2016	Allendorf Riesling Der typische Rheingauer	3,40 €
7. 2016 am	Carl Ehrhard Riesling Kabinett Der „Wein zum Essen“ mit feinfruchtigem Säurespiel	4,20 €

#### Fruchtig 0,2 l

8. 2016	Allendorf Riesling Fruchtig, der Süße	3,60 €
9. 2016 Fam	Carl Ehrhard Rudesheimer Roseneck Kabinett Ein bunter Strauß voll tropischen Früchten	4,50 €

## Rotwein

### Rosé - Rotling 0,2 l

- |          |   |        |
|----------|---|--------|
| 10. 2016 | <sup>Fam</sup> Carl Ehrhard Spätburgunder Rosé trocken<br>„Lebensfreude pur“ durch Frische & Frucht   | 4,20 € |
| 11. 2016 | Allendorf „Dem Fritz sein Schoppe“ feinherb<br>Sehr fruchtig, gehaltvoll und harmonisch -Der Kultrosé | 3,80 € |

### Rotwein trocken 0,2 l

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| 101. 2015 | <sup>Fam</sup> Carl Ehrhard Spätburgunder<br>Zarte Kirschtöne, Tannine & Holzsplit spielen harmonisch zusammen | 5,10 € |
| 111. 2015 | Sohns Spätburgunder<br>Runder, milder Abgang   | 4,50 € |
| 12. 2014  | Robert König Assmannshäuser Spätburgunder<br>Samtig & harmonisch   | 4,90 € |
| 13. 2015  | Allendorf Rheingauer Dornfelder<br>Leicht, würzig und fruchtig   | 4,60 € |
| 14. 2014  | Andre Vonnier, Beaujolais-Brouilly<br>Fruchtiger Geschmack, weicher und runder Abgang                          | 4,80 € |

## Flaschen - Biere

- |  |        |        |
|--|--------|--------|
| Becks Bier                                     | 0,33 l | 2,60 € |
| Kloster Dinkel „naturtrüb“                     | 0,33 l | 2,80 € |
| Bitburger Radler                               | 0,33 l | 2,60 € |
| Weißbier Kristall/ Hell/ Dunkel „König Ludwig“ | 0,5 l  | 3,50 € |
| Weißbier Erdinger Hell alkoholfrei             | 0,5 l  | 3,50 € |

## Alkoholfreie Getränke

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| Rhenser Mineralwasser   | 0,25 l | 2,20 € |
| Adelhozener „Naturell“ – still  | 0,5 l  | 2,80 € |
| Adelhozener Mineralwasser „Medium“ oder „still“   | 0,75 l | 4,50 € |
| Fanta <sup>19</sup> / Spezi <sup>19</sup> / Coca Cola <sup>16,19</sup> / Apfelsaftschorle | 0,2 l  | 2,20 € |
|   | 0,4 l  | 3,50 € |
| Apfel - oder Orangensaft  | 0,2 l  | 2,20 € |
| Schwarzer Johannisbeeren oder Traubensaft hell/rot  | 0,2 l  | 2,70 € |
| Schwarzer Johannisbeeren oder Traubensaftschorle  | 0,4 l  | 4,00 € |
| Schweppes Bitter Lemon <sup>17</sup> oder Tonic Water <sup>17</sup>                       | 0,2 l  | 3,00 € |
| Karamalz - Malzgetränk  | 0,2 l  | 2,50 € |

## Spirituosen

- |  |     |        |
|--|-----|--------|
| <sup>Reg</sup> Weinhefebrand/ Weintrester/ Malteser/ Linie Aq. | 2cl | 2,80 € |
| <sup>Reg</sup> Asbach Uralt Weinbrand aus Rüdesheim am Rhein   | 2cl | 3,20 € |
| <sup>Reg</sup> Asbach Uralt Weinbrand 8 Jahre gereift          | 2cl | 4,90 € |
| <sup>Reg</sup> Asbach SELECTION 21 Jahre gereift               | 2cl | 7,50 € |
| <sup>Reg</sup> Asbach Likör A&A/ Pralinen Likör Madame D'or    | 2cl | 3,00 € |
| Liköre- Baileys, Sambuca, Cointreau, Grand Marnier             | 2cl | 3,00 € |
| Obstbrände Edelbrände aus dem Elsass                           | 2cl | 4,10 € |
| Calvados Apfel „Gilbert“                                       | 2cl | 4,20 € |
| Remy Martin V.S.O.P. Cognac                                    | 2cl | 5,80 € |

## Suppen & Vorspeisen

<sup>Veg</sup> Cappuccino  
vom Pfifferlings - Rahmsüppchen <sup>4,7</sup>  
5,90 €

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käse überbacken <sup>4,5,9</sup>  
5,50 €

Garnelen - Pfifferling Pfanne <sup>3,7,8,9,12</sup>  
mit Hokkaido Kürbis und Curry verfeinert  
14,50 €

<sup>Veg</sup> Sommerliche Blattsalate  
mit sautierten Pfifferlingen <sup>1,4,5,12</sup>  
8,50 €

1 = Eier 2 = Fisch 3 = Krebstiere 4 = Milch 5 = Sellerie 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Erdnüsse  
9 = Gluten haltiges Getreide 11 = Schalenfrüchte 12 = Senf 14. = Weichtiere 15 = Phosphat  
16 = Koffeinhaltig 17 = Chinin haltig 19 = Farbstoff

## Unsere saisonale Empfehlung

„Mezzelune“ nach Südtiroler Art,  
gefüllt mit Pfifferlingen, Schinken und Parmesan,  
in einer feinen Tomaten-Sahnesauce  
und mariniertem Rucola <sup>1,4,7,9,12,15</sup>

13,00 €

Zartes Schweinelachs Steak  
unter einer Thymian-Pinienkernkruste  
mit Pfifferlingen à la crème,  
geschwenkten Bohnen und Spätzle <sup>1,4,7,8,9,15</sup>

17,00 €

<sup>Veg</sup> Gebackenes Kartoffel-Carpaccio  
mit sautierten Pfifferlingen & Salat <sup>1,4,5,12</sup>

9,50 €

<sup>Veg</sup> Hausgemachte Brezen Knödel  
mit Pfifferlingen à la crème <sup>1,4,7</sup>

12,00 €

<sup>Veg</sup> Omelette mit frischen Pfifferlingen  
Salzkartoffeln und grünem Salat <sup>1,4,5,12</sup>

11,50 €

## Fischgerichte

Gebratene Nordseescholle  
mit Kartoffeln und Kopfsalat <sup>1,2,4,5,9,12</sup>

14,50 €

Bachforelle "Müllerin Art"  
Dampfkartoffeln dazu Kopfsalat <sup>1,2,4,5,9,12</sup>

15,00 €

Gedünstetes Zanderfilet "Duglere"  
mit frischen Champignons, und Crevetten,  
in Riesling Rahmsauce und Kartoffeln <sup>1,2,3,4,7</sup>

17,50 €

## Fleischgerichte

Deutsches Beefsteak mit Pfeffersauce,  
Bratkartoffeln und Rote Beete Salat <sup>1,4,5,7,9,15</sup>

12,50 €

Zürcher Geschnetzeltes  
mit Champignons und Spätzle <sup>1,4,5,7,9,15</sup>

16,50 €

Tafelspitz an Frankfurter Grüner Sauce,  
mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln <sup>1,4,5,12</sup>

15,00 €

## Altdeutsche Klassiker

Hausgemachtes Hirschgulasch  
mit Spätzle und Preiselbeeren <sup>1,4,7,9</sup>

14,50 €

Wiener Schnitzel (Kalb)  
mit Pommes Frites  
und Salaten der Saison <sup>1,4,5,9,12</sup>

18,50 €

Argentinisches Rumpsteak  
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter,  
Pommes Frites und Salatteller <sup>1,4,5,12</sup>

20,50 €

Paprikarahmschnitzel  
mit Kroketten und Salat <sup>1,4,5,7,12</sup>

13,50 €

Cordon Bleu -vom Kalb- <sup>1,4,5,12</sup>  
mit Pommes Frites und gemischtem Salat  
20,50 €

## Nachspeisen

Pflaumen - Crumble <sup>1,4,9</sup>  
mit hausgemachtem Joghurt Eis  
6,00 €

Hausgemachtes Waldbeer - Limetten Parfait <sup>1,4</sup>  
an Orangen - Maracujasauce  
6,50 €

Vanille Eis mit Eierlikör und Sahne <sup>1,4</sup>  
6,00 €

Rüdesheimer Kaffee <sup>4,16</sup>  
*- am Tisch flambiert -*  
6,50 €

## Dessert ab 2 Personen

Warmer Rheingauer  
Riesling Weinschaum <sup>1,4,7</sup>  
pro Person 6,20

## Kaffee oder ein Digestif zum Dessert

Tasse Kaffee<sup>16</sup>/Espresso<sup>16</sup> 2.20 €  
Cappuccino<sup>16</sup>/Milchkaffee<sup>16</sup>/Latte Macchiato<sup>16</sup> 2.80 €

1 = Eier 2 = Fisch 3 = Krebstiere 4 = Milch 5 = Sellerie 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Erdnüsse  
9 = Gluten haltiges Getreide 11 = Schalenfrüchte 12 = Senf 14. = Weichtiere 15 = Phosphat  
16 = Koffeinhaltig 17 = Chinin haltig 19 = Farbstoff