

## VORSPEISEN:

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Mühlenshonig, bunter Bete Salat.....18 Euro

### VITELLO TONATO

Kapernäpfel, Wildkräutersalat.....21,50 Euro

### BUNTER SALAT DER SAISON

Eingelegtes Gemüse, Kerne & Nüsse

wahlweise mit Himbeervinaigrette oder Hausdressing.....12,50 Euro

-mit Fischfilets+18 Euro

mit gebratenen Steakstreifen+18 Euro

mit gegrillten argentinischen Wildfang Rotgarnelen+ 18 Euro

## SUPPE:

### BOUILLABASSE

mit Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille.....19,50 Euro

## FISCH:

### FISCH DES TAGES

Blattspinat, Kartoffelpüree, Schnittlauchöl.....32,00 Euro

## FLEISCH

### KALBS-CURRYWURST

Hausgemachte Currysauce, belgische Pommes, hausgemachte Mayonnaise.....16,50 Euro

### WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Limette & Anchovi.....36 Euro

### RINDERFILET

Trüffeljus, Leipziger Allerlei, Kartoffelpüree, Krustentiersud.....49 Euro

## VEGETARISCH



Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise.....12 Euro

## PASTA

Linguine aglio, olio e Peperoncino.....17 Euro

-mit gebratenen Steakstreifen (ca. 160g)+18 Euro

-mit gegrillten argentinischen Wildfang Rotgarnelen+18 Euro

## DESSERT

### MÜLLER'S KAISERSCHMARRN

Gariguette Erdbeeren, Joghurteis.....13,50 Euro

### KÄSEAUWAHL

Sauerteigbrot, Feigensenf.....18 Euro

### CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI

Vanille, Madagaskar Vanilleeis, Rhabarber15,50 Euro

## 2024 GRAUBURGUNDER „GLÜCKSMOMENTE“

Weingut J.L. Wolf, Wachenheim, Pfalz 0,2 l / 0,75 l 9,50/ 32,00

Honigmelone und etwas Zitrus in feiner Balance, reif und vollmundig.

#fruchtig #belebend #vollmundig

## 2024 SAUVIGNON BLANC „SAUGUT“

Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf, Pfalz 0,2 l / 0,75 l.....9,50 /32,00

Stachelbeere, grüner Apfel und Maracuja, gut eingebundene Säure, in

Balance mit der feinen Frucht. #frech #grün #exotisch

## 2024 Bacchus „Kabinett“

Weingut Jung&Knobloch 0,2 l / 0,75 9,50 /32,00

Bacchusfrucht, fruchtiger Wein –

Gelbe Quitte und reife Stachelbeere. #fruchtsüß #verführerisch #lebendige Struktur

## 2022 SPÄTBURGUNDER ROSÉ „MR. PINK“

Weingut J.L. Wolf, Wachenheim, Pfalz 0,2 l / 0,75 l 9,50/ 32,00

Erdbeere und Johannisbeere, fruchtig, leicht und unbeschwert.

#charmant #verspielt #summervibes

## 2022 SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN „MS. RED“

Weingut J.L. Wolf, Wachenheim, Pfalz 0,2 l / 0,75 l 9,50 /32,00

Kraftvolle Schwarzkirsche und knorrig-rauchige Töne –

erdiges Tannin und feine Würze. #konzentriert #dicht #ausdrucksstark