

# Spargel-Menü

## **Aperitif**

Glas Winzersekt (0,1 l.)	3,80 €
Glas Winzersekt mit Walderdbeerlikör (0,1 l.)	4,70 €
Glas Winzersekt mit Hibiskusblüte (0,1 l.)	4,90 €

## **Vorspeisen**

211. Petersilienwurzelsuppe mit Lachsstreifen ‡ Weinempfehlung: 2017 Riesling feinherb, Faß 6 (Nr.6)	5,50 €
213. Spargel-Creme-Suppe mit gebratenem Spargel ‡ Weinempfehlung: 2017 Riesling trocken „Alte Rebe“ (Nr.34)	6,50 €

## **Hauptgerichte**

	<u><b>klein</b></u>	<u><b>groß</b></u>
250. Schweinefilet mit Duett von grünem und weißem Spargel, Sauce Bernaise* und Dauphinekartoffeln ‡ Weinempfehlung: 2016 Riesling feinherb (Nr.5)	18,50 € (2 Stck.)	20,50 € (3 Stck.)
249. Rumpsteak mit weißem Spargel, Sauce Bernaise* und neue Kartoffeln ‡ Weinempfehlung: 2015 Spätburgunder trocken (Nr. 16)	21,50 € (200 g)	23,50 € (300 g)
251. Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit grünem Spargel, neuen Kartoffeln und Hummersauce ‡ Weinempfehlung: 2017 Riesling feinherb (Nr. 7)	19,50 €	21,50 €

## **Dessert**

270. Vanilleeis mit Sahne und Schoko-Sauce	4,50 €
271. Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	4,50 €
272. Dessertvariation „Laß dich überraschen“ ‡ Weinempfehlung: 2017 Riesling Hochgewächs lieblich (Nr. 12)	5,80 €

<b>Als 3-Gang-Menü (nach Wahl, ohne Sekt)</b>	<b>29,50 €</b>	<b>32,00 €</b>
---	----------------	----------------

<b><i>Unsere Spezialität: Flammkuchen</i></b>		<b><u>klein</u></b>	<b><u>groß</u></b>
201.	<b>Elsässer Art:</b> mit Speck <sup>1</sup> , Zwiebeln und Käse <sup>1,3</sup> ‡ Weinempfehlung: 2017 Riesling „Alte Rebe“ trocken (Nr.3)	5,50 €	7,50 €
202.	<b>Vegetarisch:</b> mit Champignons, Paprika, Lauch, Zwiebeln und Käse <sup>1,3</sup>	6,50 €	8,50 €
203.	<b>Spezial:</b> mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln, Schnittlauch und Käse <sup>1,3</sup> ‡ Weinempfehlung: 2017 Grauburgunder trocken (Nr.2)	7,50 €	9,50 €
204.	<b>Mediterran:</b> mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Honig ‡ Weinempfehlung: 2017 Weißburgunder (Nr.10)	6,50 €	8,50 €
205.	<b>Parma:</b> mit Parma-Schinken, Tomate, Rucicola und Parmesan	8,50 €	10,50 €
206.	<b>Spargel:</b> mit bunten Spargelstücken, gekochtem Schinken, Zwiebeln und Käse <sup>1,3</sup> ‡ Weinempfehlung: 2017 Riesling Spätlese feinherb (Nr. 8)	7,50 €	9,50 €
<b><i>Kleine Leckerein und Salate</i></b>		<b><u>klein</u></b>	<b><u>groß</u></b>
220.	Olivenschiffchen mit frischem Baguette		4,80 €
221.	Käsewürfel <sup>1,3</sup> mit frischem Baguette		4,80 €
222.	Gratiniertes Schafskäse, mit Honig, Zwiebeln und Paprika ‡ Unsere Weinempfehlung: 2017 Riesling Hochgewächs (Nr. 12)		7,50 €
223.	Antipasti-Variation mit frischem Baguette ‡ Unsere Weinempfehlung: 2017 Riesling feinherb Faß 6 (Nr. 6)	5,50 €	7,50 €
230.	Kleiner Salatteller <sup>2</sup>	3,00 €	
231.	Bunter Salatteller <sup>2</sup> mit Hähnchenbrust	8,50 €	10,50 €
232.	Mediterraner Salatteller <sup>2</sup> mit Oliven, Schafskäse, Zwiebelringen ‡ Unsere Weinempfehlung: 2016 Kerner trocken (Nr. 1)	9,50 €	11,50 €
233.	Bunter Salatteller mit Roastbeefstreifen und gebratenen Kernen ‡ Unsere Weinempfehlung: 2017 Rose feinherb (Nr. 15)	10,80 €	12,80 €

Enthält: <sup>1</sup>Konservierungsstoffe, <sup>2</sup>Geschmacksverstärker, <sup>3</sup>Farbstoffe  
Eine detaillierte Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene liegt an unserer Theke für Sie bereit.

<b><i>Hauptgerichte</i></b>	<b><i>klein</i></b>	<b><i>groß</i></b>
240. Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs und Salatbuket	6,50 € (2 Stck.)	8,50 € (3 Stck.)
241. Spargeltoast – 2 Scheiben Toast mit gekochtem Schinken, weißem Spargel, Sauce Hollandaise*, überbacken <i>‡ Weinempfehlung: 2017 Grauburgunder trocken (Nr. 2)</i>	9,50 €	11,50 €
242. Weißer Spargel mit gekochtem und rohem Schinken, Sauce Hollandaise* und neuen Kartoffeln <i>‡ Weinempfehlung: 2016 Kerner trocken (Nr. 1)</i>	14,50 €	16,50 €
243. Peter´s Burger mit Tomate, Gewürzgurken, Zwiebeln, Burger-Sauce und Pommes		9,50 €
244. Rustico „Pecorino et Fico“ mit Zitronenschaum (Teigtaschen mit Schafskäse-Feigen-Füllung)		12,50 €
245. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	9,50 €	11,50 €
246. Schweineschnitzel – paniert – mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise* gratiniert und Pommes <i>‡ Weinempfehlung: 2017 Riesling feinherb (Nr. 7)</i>	13,50 €	15,50 €
247. Schweinerückensteak mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise* und Dauphinekartoffeln <i>‡ Weinempfehlung: 2017 Gewürztraminer feinherb (Nr. 9)</i>	15,50 €	17,50 €
248. Rumpsteak mit Zwiebelringen, Kräuterbutter und Pommes	17,50 €	19,50 €
<b><i>Für unsere kleinen Gäste</i></b>		
260. Portion Pommes	3,00 €	
261. Kartoffelpuffer (3 Stck.) mit Apfelmus <sup>1</sup>	4,50 €	
0. Räuberteller, zum Naschen bei den Eltern.	0,00 €	

Wir wünschen

***Guten Appetit***

\* Auf Wunsch auch mit geklärter Butter!

## Weine<sup>8</sup> – aus eigenem Anbau

<i>Trockene Weißweine</i>		<i>Glas</i> <i>0,1 l.</i>	<i>Krug</i> <i>0,25 l.</i>	<i>Flasche</i> <i>0,75 l.</i>
1.	2016 Kerner trocken Klar und feinsaftig, Buket von frischen Kräuter. Gute Balance mit Trinkfluss und langem Nachhall.	2,20 €	4,90 €	14,50 €
2.	2017 Grauburgunder trocken Rund und voll im Geschmack, milde Säure und kräftige Aromen.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
3.	2017 Riesling „Alte Rebe“ trocken Im Duft intensiv und klar, Duft-Aromen von Zitrusfrüchten, knackig-grünem Apfel und feiner Würze.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
4.	2014 Riesling Spätlese trocken Delikater, mineralischer Riesling, fruchtig und sehr elegant.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
<i>Feinherbe Weißweine</i>				
5.	2016 Riesling feinherb So leicht und spritzig, mit cremiger Mineralität und praller Frucht. Ein animierendes Trinkvergnügen. <b>Bronzene Kammerpreismünze*</b>	2,70 €	5,40 €	16,00 €
6.	2017 Riesling feinherb „Faß 6“ Ein ganzer Obstkorb an Grapefruit und Quitte. Im Mund begeistern feiner Schmelz und die Länge des Geschmackspotpurie.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
7.	2017 Riesling feinherb Ein Wein, der mit Leichtigkeit, konzentrierter Frucht und feinem Säurespiel begeistert.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
8.	2017 Riesling Spätlese feinherb Klar und feinsaftig, animierende Frucht. Am Gaumen reife Frucht – feine Süße – konternde Säure.	3,00 €	5,90 €	17,50 €
9.	2017 Gewürztraminer feinherb Würzig, saftig, geschmeidig-weich, mit zartschmelzigem und lang anhaltendem Abgang.	3,00 €	5,90 €	17,50 €

<sup>8</sup>Alle Weine und der Sekt enthalten Sulfite.

<b>Fruchtsüße Weißweine</b>		<i>Glas</i> 0,1 l.	<i>Krug</i> 0,25 l.	<i>Flasche</i> 0,75 l.
10.	2017 Weißburgunder Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und reifem Pfirsich. Am Gaumen elegant, mit angenehmer Säure.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
11.	2015 Riesling Hochgewächs lieblich Lebhafte Aromen, animierende Mineralität und dezente Süße.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
12.	2017 Riesling Hochgewächs lieblich Duftet nach Apfel- und Birnenkompott, exotischer Geschmack von Grapefruit und Quitte, packendes Frucht- Säure-Spiel mit enormer Länge.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
13.	2011 Riesling Auslese lieblich, 0,5 l. Wunderschöne Rieslingaromen, exotische Frucht, Finesse und vitales Süße-Säure-Spiel machen ihn zum reinen Trinkvergnügen.	5,00 €	10,00 €	20,00 € (0,5 l.)
<b>Rosé &amp; Rotwein</b>				
14.	2016 Rosé feinherb Er duftet wie ein blühender Obstgarten nach Erdbeeren und roten Johannisbeeren.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
15.	2017 Rosé feinherb Floraler Duft von Rosenblättern – am Gaumen sehr lebendig mit sommerlichen Beerenaromen.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
16.	2015 Spätburgunder Rotwein Feine, charakteristische Anklänge an frische, rote Früchte, mit seidiger Struktur und schöner Tiefe.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
17.	2017 Merlot feinherb „Blanc de Noir“, weiß gekeltert! Duftet nach Ananas und Apfel – am Gaumen rassig frisch. Die Aromen von Orange und Vanille reichen bis in den Nachklang.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
<b>„Fast leergetrunken“</b>				
18.	2015 Grauburgunder trocken Leichte Mineralität, frische Säure und feine Frucht machen ihn so verführerisch. <b>Silberne Kammerpreismünze*</b>	2,70 €	5,40 €	16,00 €
19.	2016 Grauburgunder trocken Volle Frucht und feiner Schmelz, duftet nach jungen Äpfeln und reife Marillen. Lebendige und milde Säure. <b>Bronzene KPM</b>	2,70 €	5,40 €	16,00 €
20.	2016 Riesling trocken Aromen von Kernobst und Zitrusfrüchten, dazu die dynamische Mineralität von guten Moselweinen.	2,70 €	5,40 €	16,00 €

<b>Fortsetzung: „Fast leergetrunken“</b>				
21.	2015 Riesling feinherb Lebhaft, saftig, perfekt balancierte Säure.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
22.	1999 Philip's Auslese NO 2 Substanzreicher, sehr langlebiger Optima mit eleganter Fruchtstruktur, feinen Aprikosen- und Pfirsicharomen. <b>0,5 l.</b>			20,50 € 0,5 l.
23.	2016 Riesling Hochgewächs lieblich Hinreißende Aromen von tropischen Früchten, grünem Apfel und Aprikose. Er punktet darüber hinaus noch mit einer feinen Süße. <b>Bronzene Kammerpreismünze*</b>	2,50 €	5,00 €	15,00 €
<b>Sekt<sup>s</sup></b>			<i>Glas</i> 0,1 l.	<i>Flasche</i> 0,75 l.
26.	2013 Riesling Winzersekt trocken Eleganter, feinperlender Riesling-Sekt, der mit seinen feinen Beerenaromen begeistert. Klassische Flaschengärung		3,80 €	21,50 €
<b>Aperitif</b>				
33.	Riesling Winzersekt mit Aperol		4,20 €	
34.	Riesling Winzersekt mit Pfirsichlikör		4,20 €	
35.	Riesling Winzersekt mit Hibiskusblüte		4,90 €	
<b>Feinstes aus der Destille</b>				<b>2 cl.</b>
40.	Tresterbrand (alc. 42% vol.) Ausdrucksstarkes Bukett mit angenehmer, runder Fülle und dem typischen Biß eines Tresters.			2,00 €
41.	Obstbrand (alc. 42% vol.) Der Apfel in seiner klarsten Form. Vollmundig und knackig zugleich.			2,00 €
42.	Williams-Christ-Birnenbrand (alc. 40% vol.) Intensives Birnenbouquet.			2,50 €
43.	Weinbergs-Pfirsich-Likör (alc. 17,5% vol.) Ein Likör von einzigartigem Pfirsicharoma. Ein großartiges Geschmackserlebnis.			2,50 €
44.	Alter Weinbrand V.S.O.P. (alc. 38% vol.) Ein feiner, ausgewogener und weicher Weinbrand mit angenehm-fruchtigen Akzenten.			3,00 €
45.	Alter Williams			3,00 €

<b><i>Alkoholfreie Getränke</i></b>		<b><u>0,2 l.</u></b>	<b><u>0,4 l.</u></b>	<b><u>0,5 l.</u></b>
59	Gerolsteiner Sprudel, still			3,00 €
60	Gerolsteiner Sprudel			3,00 €
61	Cola <sup>1,3,4</sup>	2,00 €	3,80 €	
63	Cola light <sup>1,3,4,6</sup>	2,00 €	3,80 €	
65	Fanta <sup>3,5</sup>	2,00 €	3,80 €	
67	Sprite	2,00 €	3,80 €	
69	Spezi	2,00 €	3,80 €	
71	Apfelsaft	2,00 €	3,80 €	
73	Apfel-Schorle	2,00 €	3,80 €	
75	Orangensaft	2,50 €	4,80 €	
<b><i>Warme Getränke</i></b>				
80	Tasse Kaffee	2,00 €		
81	Espresso	2,30 €	4,00 € (doppelter)	
82	Cappuccino	2,50 €		
83	Glas Tee (versch. Sorten)	2,00 €		
<b><i>Bier</i></b>				
		<b><u>0,33 l.</u></b>	<b><u>0,5 l.</u></b>	
90	Bitburger Pils	2,50 €		
91	Bitburger Pils, alkoholfrei	2,50 €		
92	Radler	2,50 €		
93	Malzbier	2,50 €		
95	Erdinger Weizen <sup>7</sup>		4,00 €	
96	Erdinger Weizen <sup>7</sup> , alkoholfrei		4,00 €	

Enthält: <sup>1</sup>Konservierungsstoffe, <sup>2</sup>Geschmacksverstärker, <sup>3</sup>Farbstoffe, <sup>4</sup>Koffein, <sup>5</sup>Antioxidanzien, <sup>6</sup>Aspartam, <sup>7</sup>Weizen, <sup>8</sup>Sulfite