

DINING



Vorweg

Sellerie-Miso-Riesling Crèmesüppchen -vegan-	6.80
Pflücksalat mit Blattspinat, Karotten, Radieschen, Champignons und Vinaigrette	6.50
Novo-Teller Oliven Aioli Schwarzwälder Schinken Grana Padano Wurstsalat Gewürzgurken Senfkaviar Pesto Rosso-Crème Baguette Für zwei Personen	13.50
Für eine Person	9.30

Hauptsächlich

Pesto Rosso von der getrockneten Tomate Selbstgemachte Spätzle Mit Parmesan, Kapern und Kirschtomaten	13.90
Tonkatsu Knusprig gebackenes Landschwein in Pankopannade mit jungem Lauch, Sesam und Bratensauce Mit Spätzle oder Pommes oder Pflücksalat	12.70 16.20
Peccorino-Schupfnudeln mit schwarzem Sarawak-Pfeffer und Nori-Bärlauch-Öl	14.80
Thymian-Zitronen-Hähnchen Pollo Fino mit selbstgemachten Schupfnudeln und Ratatouille	16.80
Besenklassiker der Woche	[Fragen Sie unsere Servicekräfte]
Winzer-Steak vom Schweinenacken mit 2erlei Zwiebeln Geschmort und gebacken, mit einer schmackhaften Bratensauce und Spätzle oder Pommes	15.90
Boeuf Bourguignon In Spätburgunder aus dem eigenen Weingut geschmortes Rind mit Rosmarinkartoffeln Champignons und Babykarotten. Verfeinert mit der kräftigen Schmor-Sauce	22.00

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen

Salate

Großer Pflücksalat mit Blattspinat, Karotten, Radieschen, Champignons Vinaigrette und Baguette	9.00
Topping:	
In Pankomehl gebackenen Schafskäsepralinen	+4.00
Karaage und Miso Mayo [Japanisch mariniertes und gebackenes Hühnerkeulenfleisch]	+5.90
Vegetarische Maultaschen	+4.50

Nebenbei

Pommes Frites	4.20
Gebackene Rosmarin-Kartöffelchen	5.00
Vegetarische Maultaschen	
Zwei Stück, gefüllt mit Ricotta, Spinat, Kräutern und Gemüse mit Ponzu [japan. Würzsoße] und Sesam	5.90
Riesling-Filderkraut	4.50
Ratatouille [Tomatisiertes Gemüse]	4.20
Selbstgemachte Spätzle mit Bratensauce	5.00
Tori no Karaage [Japanisch mariniertes, gebackenes Hühnerkeulenfleisch] mit Miso-Mayo	9.50
Brätbrot / Käsebrot	5.50
Wurstsalat mit gepickelten roten Zwiebeln, Gürkchen und Baguette	8.90

Dessert

Selbstgemachte Apfelküchle nach Omas Rezept. Gebacken im Bierteig mit Zimt und Vanillesauce	7.60
Rhabarbersorbet mit Buttercrumble und Rieslinggel	7.20
Affogato [Doppelter Espresso und eine Kugel Vanilleeis]	5.00
Eine Kugel Eis (Erdbeer Schoko Vanille)	1.80