

GETRÄNKE

APERITIF

Riesling Sekt · brut 0,75 l 30,50
traditionelle Flaschengärung

RIESLING

2023 **Mineral Riesling · trocken** 0,75 l 19,50
leichter mineralischer Wein

2023 **Riesling Kabinett · feinherb** 0,75 l 19,50
eleganter fruchtiger Kabinettwein

2022 **Martinsthal J.D. Alte Reben · trocken** 0,75 l 25,00
vom Phyllit, Tonschiefer

2023 **Rauenthal Kabinett · feinfruchtig** 0,75 l 22,50
vom roten Schiefer · elegant, mit feiner Süße

SPÄTBURGUNDER

2023 **Spätburgunder Rosé** 0,75 l 19,00
fruchtig, frischer Wein

2023 **Blanc de Noir · trocken** 0,75 l 19,50
weiß gekeltert · harmonische Säure

2021 **Spätburgunder · trocken** 0,75 l 23,50
im Holzfass gereift · saftig, fruchtiger Duft
von roten Beeren

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Gourmet · Medium 0,75 l 6,00

Winzer-Traubensaft 0,2 l 3,50

Winzer-Traubensaftschorle 0,2 l 3,00

0,4 l 4,50

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta 0,2 l 3,00

0,4 l 4,50

SPEISEN

Björns Rote Bete-Hummus 8,50
wahlweise mit ...
... Baguette
... Nachos

Diefenhardts Spundekäs' nach Art des Hauses 11,50
mit Zwiebeln und Bauernbrot

Frischer bunter Sommersalat 18,90
mit Joghurt-Hausdressing und Baguette
wahlweise mit ...
... frischen Pfifferlingen
... gebratener Hähnchenbrust

Veganes Curry 16,80
mit Kartoffeln, verschiedenem Gemüse,
Kokosmilch und gelber Curry-Paste, dazu Baguette
+ gebratener Hähnchenbrust 22,90

Argentinisches Roastbeef am Stück 29,90
rosa gebraten (warm serviert),
dazu knusprige Bratkartoffeln und mediterranes Grillgemüse

Hausgemachte Servietten-Knödel 17,20
mit frischen Pfifferlingen in Riesling-Rahm-Sauce

Hausgemachte Wildsülze 16,90
mit grüner Soße und knusprigen Bratkartoffeln

Gemischtes Hacksteak 19,90
mit Pfifferlingrahmsauce und Bratkartoffeln

IN DER PAUSE

Hausgemachtes Trauben-Misu 8,50
Löffelbiskuit, Mascarpone, frische Trauben und Hefebrandt

Kleiner Diefenhardts Spundekäs' nach Art des Hauses 8,90
mit Zwiebeln und Knuspergebäck

