

## SAISONKARTE

<b>Aperitifempfehlungen</b>	
<b>Aperol Spitz</b>	7,5
<b>Passionsfrucht Spritz</b> Passionsfrucht   Vanille   Cremant	8
<b>Frühlingsduft „Prisecco“</b> Jörg Geiger	7

<b>Weinempfehlungen 0,2 l</b>	
<b>Weißburgunder Buntstück</b> Dr. Wehrheim   Birkweiler	8,50
<b>Simply Rose</b> Schaurer   Insheim	9
<b>Meldor Temperanillo</b> Bodegas Terminus   Rioja	10

### Vorspeisen

<b>Salat vom Eggensteiner Spargel</b> Kirschtomaten   Frühlingslauch	17
<b>Spargelcremesuppe</b> Seranoschinken   Croutons	15
<b>Pochiertes Landei</b> Kartoffelmousseline   Pfifferlinge	16
<b>Gebackene Aubergine</b> Sesamcreme   Salatherzen   Granatapfel	15
<b>Tatar vom Rind</b> Avocado   Kirschtomaten   Röstbrot	19

### Fleisch

<b>Pulled Beef Burger</b> Brioche   Gurke   Zwiebel   BBQ   Fritten	18
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> Cherryrahm   Champignons   Spätzle	23
<b>Geschmorte Rinderwürfel</b> Rotweinjus   Wurzelgemüse   Kartoffelstampf	24
<b>Wurstsalat</b> Lyoner   Essiggurke   Fritten + Emmentaler	16 19

### Fisch

<b>Black Tiger Garnele</b> Tagliatelle   Tomate   Knoblauch   Grüner Spargel	24
<b>Filet vom Loup de Mer</b> Ratatouille   Pesto   Röstkartoffeln	29
<b>Filet vom Kabeljau</b> Spargelragout   junge Erbsen   Gnocchi	26

### Vegetarisch

<b>Spinat Ricotta Ravioli</b> Ratatouille   Pesto   Parmesan	17
---	----

### Dessert

<b>Marinierte Erdbeeren</b> Vanilleeis   Crumble	10
<b>Espresso Gourmandise</b> Espresso   kleine Leckereien	9

## KLASSIKERKARTE

### Vorspeisen

<b>Tataki vom Yellow Fin Thunfisch</b> Wasabigurken   Rettich   Ponzu	20
<b>Carpaccio vom Rind</b> Ruccola   Parmesan	18
<b>Büffelmozzarella</b> Tomatensugo   Basilikum   Pinienkerne	18
<b>Pulpo</b> Avocado   Tomatensalat   Croutons	21
<b>Rinderkraftbrühe</b> Gemüse   Flädle	13
<b>César Salat</b> Croutons   Parmesan   Maisperlhähnchen	19
<b>Marinierte Blattsalate</b> Rohkost   Croutons + Garnele +9 + Rinderfiletstreifen +17	16

### Fisch

<b>Filet vom Label Rouge Lachs</b> Ratatouille   Kartoffelwürfel   Sauce Choron	26
<b>Zanderfilet</b> Rahmkraut   Kartoffelpüree   Trauben   Speck   Croutons	29
<b>Filet vom Kabeljau</b> Spargelragout   junge Erbsen   Gnocchi	29

### Fleisch

<b>Filet vom Rind</b>	45
<b>Ribeye vom Rind</b>	42
<b>Rumpsteak vom Rind</b>	29
<b>Beilagen</b> Ofenkartoffel mit Sauerrahm   Gebratenes Gemüse	
<b>Saucen</b> Pfeffersauce oder Kräuterbutter	
<b>Wiener Schnitzel</b> Kartoffel-Gurken-Salat	28
<b>Geschmortes Kalbsbäckle</b> Spätzle vom Brett   Bundkarotte   wilder Brokkoli	30

### Dessert

<b>Creme Brûlée</b>	9
<b>Eis &amp; Sorbet (Kugel)</b> Fragen Sie gerne unsere Servicekräfte nach unserer Auswahl	3

## GETRÄNKEKARTE

### Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola 0,33 l</b>	3,5
<b>Coca Cola Zero 0,33 l</b>	3,5
<b>Fanta 0,33 l</b>	3,5
<b>Sprite 0,33 l</b>	3,5
<b>Paulaner Spezi 0,33 l</b>	3,5
<b>Teinacher Gourmet medium 0,5 l</b>	5
<b>Teinacher Gourmet still 0,5 l</b>	5
<b>Bitter Lemon 0,2 l</b>	3
<b>Ginger Ale 0,2 l</b>	3
<b>Teinacher Limonade 0,33 l</b>	4
Mango-Maracuja	
Orange-Mandarine	
Rhabarber-Mirabelle	
<b>Teinacher Apfelschorle 0,33 l</b>	4
<b>Teinacher Eistee Zitrone 0,33 l</b>	4
<b>Säfte 0,2 l</b>	3,5
Apfel	
Rhabarber	
Johannisbeere	
Orange	
<b>Saftschorlen 0,4 l</b>	4,5

### Aperitif

<b>Cremant de Loire 0,1 l</b>	6
<b>Aperol Spritz</b>	7,5
<b>Hugo</b>	7,5
<b>Sarti Spritz</b>	7,5
<b>Campari</b>	7
<b>Prisecco Manufaktur Jörg Geiger 0,1 l</b>	7

### Biere vom Fass

<b>Kräusen 0,3 l</b>	4
<b>Pils 0,3 l</b>	3,5
<b>Hefeweizen 0,5 l</b>	4,5
<b>Helles 0,5 l</b>	4,5
<b>Radler 0,33 l</b>	3,5

### Flaschenbiere

<b>Porter 0,5 l</b>	4,5
<b>Pils alkoholfrei 0,33 l</b>	3,5
<b>Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l</b>	4,5

## Spirituosen

<b>Gin Bombay 4 cl</b>	6
<b>Whiskey Gentleman Jack 4 cl</b>	6
<b>Rum Barcadi 4 cl</b>	6
<b>Cognac Hennessy BS 4 cl</b>	8
<b>Vodka Absolut 4 cl</b>	6
<b>Pastis 2 cl</b>	6
<b>Fernet Branca 2 cl</b>	6

<b>Ramazotti 2 l</b>	5
<b>Eierlikör 2 cl</b>	5
<b>Baileys 5 cl</b>	6

## Heißgetränke

<b>Kaffee</b>	4
<b>Espresso</b>	3
<b>Doppelter Espresso</b>	4
<b>Capuccino</b>	4
<b>Latte Macchiato</b>	4
<b>Tee</b>	4
Früchte	
Pfefferminze	
Schwarztee	

## Brände

<b>Gold Willi 2 cl</b>	6
<b>Himbeere 2 cl</b>	6
<b>Ziebartle 2 cl</b>	6
<b>Alte Zwetschge 2 cl</b>	6
<b>Marille 2 cl</b>	6
<b>Grappa 2 cl</b>	6

## Liköre

<b>Apfelgarten 2 cl</b>	7,5
<b>Bernsteinmarille 2 cl</b>	7,5
<b>Apricot Brandy 2 cl</b>	7,5
<b>Kirsch Brandy 2 cl</b>	7,5
<b>Pflaumen Brandy 2 cl</b>	7,5
<b>Pflaumen Brandy 2 cl</b>	7,5
<b>Frangelico 2 cl</b>	5

## WEINKARTE

### Deutsche Weine 0,75 l

<b>2021 Weißburgunder Röderswald</b> Kopp   Sinzheim/Baden-Baden, Baden	41
<b>2023 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige</b> Franz Keller   Oberbergen, Baden	62
<b>2023 Weißburgunder Oberbergener Bassgeige</b> Franz Keller   Oberbergen, Baden	62
<b>2022 Riesling</b> Jung   Erbach, Pfalz	37
<b>2022 Erbacher Steinmorgen Riesling 1.Lage</b> Jung   Erbach, Pfalz	49
<b>2021er Erbacher Steinmorgen Riesling 1 .Lage „Fein“</b> Jung   Erbach, Pfalz	52
<b>2021 Hohenrain Riesling GG</b> Jung   Erbach, Pfalz	70
<b>2023 Riesling Feinherb</b> Baltasar Rees   Hattenheim, Rheingau VDP	39
<b>2023 Rudesheim Riesling</b> Baltasar Rees   Hattenheim, Rheingau VDP	42
<b>2022er Schloss Reichartshausen Riesling Spätlese</b> Baltasar Rees   Hattenheim, Rheingau VDP	56
<b>2022er Hallgartener Hendelberg Riesling 1. Lage</b> Baltasar Rees   Hattenheim, Rheingau VDP	62
<b>2023 Auxerrois</b> Klenert   Kraichtal, Baden	38
<b>2022 Grauburgunder</b> Klenert   Kraichtal, Baden	37
<b>2022 Chardonnay Black Label</b> Klenert   Kraichtal, Baden	48

<b>2021 Lemberger</b> Klenert   Kraichtal, Baden	39
<b>2023 Grauburgunder Tonmergel</b> Klumpp   Bruchsal, Baden	53
<b>2023 Chardonnay Muschelkalk</b> Klumpp   Bruchsal, Baden	55
<b>2022 Weißburgunder Kirchberg</b> Klumpp   Bruchsal, Baden	68
<b>2021 St. Laurent Rothenberg</b> Klumpp   Bruchsal, Baden	69
<b>2023 Grauburgunder</b> Bassermann-Jordan   Deidesheim, Pfalz	36
<b>2024 Weißburgunder</b> Bassermann-Jordan   Deidesheim, Pfalz	36
<b>2024 Sauvignon Blanc</b> Bassermann-Jordan   Deidesheim, Pfalz	37

### Französische Weine 0,75 l

<b>2020 Clos Saint-Florent Blanc</b> Langlois   Saumur	71
<b>2021 Riesling Kaferkopf Grand Cru</b> Kuehn   Elsass	62
<b>2018 Moulis-en-Médoc</b> Château Poujeaux	82
<b>2017 Médoc</b> Château Potensac	92
<b>2016 Les Fiefs de Lagrange</b> Saint-Julien	69
<b>2015 Donjon de Lamarque</b> Château de Lamarque	49
<b>2020 Saint-Emilion</b> Petit-Figeac	105

## Italienische Weine 0,75 l

<b>2023 Chardonnay</b> S.Cristina   Garda	39	<b>2019 Bianco</b> Gomez Cruzado   Rioja	45
<b>2023 Sauvignon</b> Cantina Tramin   Alto Adige	39	<b>2021 Godello</b> Mengoba   Bierzo	43
<b>2022 Prinspi Bianco</b> Conterno Fantino   Langhe	32	<b>2016 Rioja Reserva</b> Remelluri	62
<b>2021 Sauvignon Blanc</b> Lis Neris   Venezia Giulia	38	<b>2022 Mauro</b> Bodegas Mauro   Castilla y León	78
<b>2020 Poggio alle Gazze</b> Ornellaia   Toscana	75	<b>2018 Lacima</b> Dominio do Bibeí   Ribeira Sacra	81
<b>2019 BROLIO Chianti Classico Gran Selezione</b> Ricasoli (Chianti)   Toscana	98	<b>2020 Tinto</b> Dehesa La Granja   Castilla León	60
<b>2019 Il Rosso di Casanova</b> La Spinetta   Toscana	70	<b>2019 Vino Blanco (Sauvignon Blanc, Viognier)</b> Ohm   Mallorca	32
<b>2022 El Sartu Nebbiolo</b> Parusso   Langhe	39		
<b>2019 Chianti Classico, Gran Selezione</b> Fonterutoli   Toscana	42		
<b>2019er Guidalberto</b> Tenuta San Guido   Toscana	56		
<b>2011 Sammarco</b> Castello di Rampolla   Toscana	62		

## Übersee 0,75 l

<b>2021 Snoop Cali Red</b> 19 Crimes   Kalifornien	59
---	----

## Alkoholfreie Weine 0,75 l

<b>Rose</b> Kolonne Null	35
<b>Rose Brickelnd</b> Kolonne Null	43
<b>Rouge Cuvee 02</b>	39

## CRÉMANT 0,75 l

<b>Crémant de Loire</b>	42
-------------------------	----

## Spanische Weine 0,75 l

<b>2019 A Teixeira</b> Luis A. Rodriguez   Vazquez	42
<b>2023 Alberiño Lias Finas</b> Attis   Rias Baixas	52
<b>2019 Cantayano La Seca</b> Cantalapiedra Viticultores   Castilla y León	39
<b>2017 Finca Calvestra</b> Merseguera   Mustiguillo	68
<b>2015 La Merced</b> Emilio Valerio   Navarra	42