

# Menü

## Unsere Aperitifempfehlung

### Pinot Blanc Sekt Brut

Weingut Gröhl, Weinolsheim

0,1l 7,90€ 0,75l 38,90€

Ziegenkäsecreme auf gegartem Rote Bete-Carpaccio  
mit karamellisierten Walnüssen und mariniertem Rucola

12,50€

**oder**

Klare Fenchel-Tomaten-Suppe mit Kräutermajo-Chip

7,00€



Curry vom Muskatkürbis mit Kokosmilch und Kichererbsen an  
grünem Duftreis, gehackten Erdnüssen und Korianderbouquet

(vegan)

26,50€

**oder**

Zweierlei von der Barbarie Ente auf Schwarzwurzelcreme mit  
glasierten Bohnen an Kartoffelstrudel und Quitten-Pfeffer-Jus

30,50€

**oder**

Rotbarschfilet, gebraten, auf Sauerrahm-Spitzkohl an Speck-  
Kartoffelpüree, glasierten Weintrauben und Roséschaum

28,50€



Creme von der Tahiti Vanille mit Mohn  
auf Apfel-Birnen-Ragout und Honigchip

12,00€

**oder**

Kleine Rohmilchkäseauswahl mit HausBROT und Butter  
(5,00€ Menü-Aufpreis)

12,50€

Menü 45,00€

## Unsere Weinempfehlung

2021er Weißer Burgunder trocken vom Löss

Weingut Manz, Weinolsheim

0,1l 4,60€ 0,75l 28,00€

2021er Rosé trocken

Weingut Seebrich, Nierstein

0,75l 27,50€

