

J
Brot &
Bouquet
RESTAURANT

Alle Preise in EUR inkl. 19% MwSt.



Brot&Bouquet

RESTAURANT

Die Geschichte von Jordan's Untermühle

Es war einmal...

Es begab sich zu einer Zeit, dass eine kleine Mühle unter dem Mühlgraben stand. Diese Mühle mahlte mit der erstaunlichen Kraft des Wassers des kleinen „Flüsschen“ Selz feinstes Mehl. Und da die besagte Mühle unter Köngernheim stand, war sie bald als „Untermühle“ weithin bekannt. Diese alte Wassermühle wurde erstmals im Jahre 1608 dokumentiert, doch die Alten erzählen, dass sie wohl bereits im 14. Jahrhundert in Betrieb war. Die Arbeit der Mühle wurde eines Tages nicht mehr gebraucht, doch der gute Geist der Untermühle Köngernheim blieb bestehen. So gingen die Jahre ins Land, Besitzer kamen und gingen, bis 2005 Familie Jordan endlich das Grundstück erwarb und der Untermühle mit viel Engagement und tollen Mitarbeitern wieder zu neuem altem Glanz verhalf.

Mit der Traum-Mühle betreten die Gäste heute das älteste Gebäude des Anwesens. Die einstige Weinstube – bekannt unter dem Namen „Mühlenstube“ – wurde in den 80ern um eine feine Restaurant-Vinothek ergänzt, welche heute auch Tagesgäste kulinarisch verwöhnt. Es kamen 15 Gästezimmer hinzu und die alte Untermühle Köngernheim zählte zu den besten Adressen in ganz Rheinhessen. Das wussten auch hohe Besucher aus Politik und Wirtschaft zu schätzen.

Heute finden die Besucher in Jordan's Untermühle nicht nur 30 gemütliche Zimmer zum Wohlfühlen, sondern erfreuen sich auch an herrlichen Glücksmomenten in beschaulicher Naturkulisse. Und das Restaurant – ja das verführt heute, wie damals die erste kleine Weinstube, zum Schlemmen und Genießen.



Brot&Bouquet

RESTAURANT

APERITIF°

Hauscocktail	0,1 l	5,90
Hausmarke Sekt	0,1 l	5,50
	0,75l	29,90
Champagner	0,75l	65,00
Campari* Soda	0,2 l	4,90
Campari* Maracuja oder Orange	0,2 l	5,50
Martini Dry, Bianco oder Rosso	5 cl	4,50
Cynar, Aperol*, Pernod*	5 cl	4,50
Sherry trocken, medium oder cream	5 cl	4,50
Portwein weiß (trocken) oder rot (süß)	5 cl	4,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS:

All Night Limo	0,4l	5,90
Maracujanektar, Lime Juice & granini Die Limo Pink Grapefruit+Cranberry		
Limopanema	0,4l	5,90
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Maracujanektar & granini Die Limo Limette+Zitrone		
Sanbittèr Passion	0,2l	5,50
Sanbittèr*, Mineralwasser, Maracujanektar und Orangenscheibe		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE°

	0,75l	0,25l
Mineralwasser	5,90	2,90
	0,4l	0,2l
Cola*, Limo* oder Spezi*	4,20	2,90
Apfelsaft naturtrüb	4,20	2,90
Traubensaft rot	4,20	2,90
Orangensaft	4,50	3,20
Maracujanektar	4,50	3,20
Bitter Lemon*		3,50

GRANINI DIE LIMO

	Fl. 0,25l
Limette+Zitrone,	
Pink Grapefruit+Cranberry	je 3,90

SCHORLEN

	0,4l	0,2l
Apfel-, Traubenschorle	4,50	3,50
Riesling-, Roséschorle	4,50	3,50

BIER VOM FASS°

Pfungstädter Premium Pils	
0,3l	3,50
0,5l	4,50
1l Masskrug	8,50

Radler

0,3l	3,50
0,5l	4,50

AUS DER FLASCHE

Justus Hefeweizen	0,5l
Urweizen oder Alkoholfrei	4,50
Kristall	4,50

Pfungstädter Alkoholfrei

0,33l	3,50
-------	------

*Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe siehe Ordner Rezeption

**AUSSERHALB
N°1**

Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren Speisen, erhalten Sie bei unserem fachkundigen Servicepersonal oder zum Nachlesen in einem Ordner am Empfang.



Brot

KLEINES°

BROTsalat

Bunter Blattsalat mit gerösteten HausBROTwürfeln und Parmesanspänen
wahlweise mit Joghurt- oder Balsamicodressing (vegetarisch) 13,50

KLEINER BEILAGENSALAT (G)

wahlweise mit Joghurt- oder Balsamicodressing (vegetarisch) 6,50

HANDKÄS`-CARPACCIO® (kultverdächtig, vegetarisch)

mit einer Marinade aus Balsamicoessig und Grauburgunder,
Salatrose, HausBROT und Butter 9,50

HausBROT

aus der Holzofenbäckerei Förster in Hahnheim 2,50

mit Salzbutter 4,50

mit Jordan Olivenöl und Fleur de Sel (L;V) 6,90

VesperBROT (von 15-18 Uhr)

HausBROT mit Spundekäs', Tomaten, Radieschen und frischen Kräutern (vegetarisch) 9,90

HausBROT mit Spundekäs', rohem Schinken, Ei, Salatgurke
und frisch geriebenem Meerrettich 9,90

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

mit Jordans hausgemachtem Tomaten-Rosmarin-Fruchtaufstrich,
HausBROT und Butter (vegetarisch) 11,50

KARTOFFELSUPPE mit gerösteten HausBROTwürfeln (V;L) 6,50

GROSSES°

RUMPSTEAK unter der HausBROTkruste
mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Spätburgunder-Jus 26,00

FASANBRATWÜRSTCHEN (hauseigene Herstellung) (G)
mit Rieslingkraut, Trüffelpüree und violetter Senf 19,90

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

auf Kürbiscreme mit Serviettenknödel und Waldpilzen 24,50

GEBRATENES ZANDERFILET

mit Silvanerschäum, glacierten Specktrauben und Kartoffelpüree 22,90

FILOUTEIGTASCHEN

gefüllt mit Kürbis, Waldpilzen, Pinienkernen und Fetakäse
an Kräutersalat sowie einem Pesto von getrockneten Tomaten 19,50

SÜSSES°

ZWEIERLEI MOUSSE (G) 9,90

OMA'S BROTpudding IM TOPF

mit Rosinen und Vanilleeis 11,50

CRÈME BRÛLÉE (G) 9,90



Bouquet

EMPFEHLUNG°

VORSPEISEN°

FELDSALAT (V;G;L)

in Ofenkartoffel-Dressing mit Nüssen, Kernen & Maronen 10,90

TATAR VOM HAUSGEBEIZTEN HIRSCHFILET (leicht angeräuchert) (L;G)

an Rote Beete mit Haselnuss-Marinade & Preiselbeer-Crème 15,90

RIESENGARNELEN (4 STÜCK)

mit süßer Chili-Butter auf getoastetem Ciabatta,
dazu Mango-Chutney & Stein's Wildkräuter-Salat 15,90

SUPPE°

ROTE BEETE-KOKOSSUPPE (V;G;L)

mit glasierter Birne & Rote Beete-Chips 6,50

GÄNSELIESEL'S SUPPE (L)

mit Gemüsewürfeln & Gänseklein auf HausBROT 6,50

HAUPTGERICHTE°

GÄNSEBRATEN (BRUST & KEULE)

an Apfel-Rotkohl, Kartoffel-Knödel, Maronen, Bratapfel & Jus 27,90

BAUCH VOM LANDURO-SCHWEIN (SOUS VIDE GEGART)

an Rosenkohl mit Sauerkraut-Speck-Quadroni & Rauchjus 20,50

HEILBUTT UNTER DER PINIENKERN-KRUSTE

mit Rote Beete-Kartoffel-Mousseline, Limetten-Chips & weißem Portwein-Schaum 25,90

KICHERERBSEN-CURRY (V;L)

mit Erbsen-Patties & Cashew-Koriander-Chutney 18,90

GANZE OFENFRISCHE ODENWÄLDER GANS

mit Apfel-Rotkohl, Kartoffel-Knödel, Maronen, Bratapfel & Jus

Für max. 4 Personen auf Vorbestellung 127,00

BEGLEITEND ZUR GANS EMPFEHLEN WIR:

0,1l 0,2l 0,75l

2016er Rotweincuvée Gänsehaut Pur

- Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling & Pinot Noir -

Qualitätswein trocken, Weingut Manz, Weinolsheim 4,50 7,20 27,00

DESSERT°

INGWER-DATTEL-PANNA COTTA (V;L)

mit Physalis-Kompott & Limonensorbet 9,90

QUITTEN-STRUDEL

mit Tahiti-Vanille und Joghurt-Eis 9,90



Bouquet

BESONDERE WEINEMPFEHLUNG°

2016ER ROTER TRAMINER, SELZENER GOTTESGARTEN

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

0,2L 5,90

0,1L 3,90

0,75L 21,50

WEINGUT WILMSHOF, SELZEN

Seit mehreren Generationen wird auf dem Wilms Hof Erfahrung und Tradition weitergegeben. 1986 übernahmen Werner und Dagmar Binzel, mit Tochter Katrin Mohr und ihrem Ehemann Tobias ist die nächste Generation in den Betrieb eingestiegen. Der Rote Traminer ist in der „Steillage“ Eichelstein im Selzener Gottesgarten gewachsen. Die mit der Hand gelesenen, vollreifen Trauben dieser wunderschönen Bukettsorte waren schon als Beeren blumig und aromatisch. Gepaart mit den typischen floralen Noten des Traminers ist dieser Wein ein Genuss für alle Liebhaber dieser alten Rebsorte.

2017ER WEIßWEINCUVÉE ORYX TROCKEN

CUVÉE AUS GRAU-, WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY

0,2L 7,20

0,1L 4,50

0,75L 27,00

WEINGUT RETTIG, WESTHOFEN

Am Anfang waren nur 2 Pferde, 8 Kühe, 20 Hühner, ein bisschen Ackerland, ein paar Weinberge und die Großeltern von Katja Rettig... Die Gewinnerin der Kategorie „Newcomer des Jahres 2017“ beim Deutschen Rotweinpreis und Trägerin unzähliger weiterer Auszeichnungen betreibt heute mit Ihren Eltern das 12 ha große Weingut in Westhofen. Diese Cuvée ist der „große Bruder“ der Cuvée Gazelle, welche sie ebenfalls auf unserer Weinkarte finden, und besticht mit nachhaltigem Säurespiel sowie Quitten- und Zitrusaromen.

2015ER SYRAH, FLONHEIMER GEISTERBERG

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

0,2L 7,20

0,1L 4,50

0,75L 27,00

WEINGUT PAUSER, FLONHEIM

Ein klassisches Familienweingut. Seit Generationen arbeiten die Pausers im Weinbau. Schon in den 80er Jahren haben sie angefangen Wein auf über 30 ha anzubauen. Dieser klassische Syrah begeistert mit Aromen von grüner Paprika, würzigen Wildkräuternoten, schwarzem Tee und sanftem Holz. Am Gaumen findet sich eine saftige Frucht, die sich im Finale mit Karamell verbindet.



Best Of Wine Tourism

GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

Best of Award 2010 Weintourismus-Service

Küche von 12 - 21:00 Uhr

V=vegan

G=ohne Zusatzstoffe von Gluten haltigem Getreidemehl

L=ohne Zusatzstoffe von milchhaltigen Produkten

**AUSSERHALB
N°1**

Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren Speisen, erhalten Sie bei unserem fachkundigen Servicepersonal oder zum Nachlesen in einem Ordner am Empfang.



Bouquet

SEKT UND CHAMPAGNER°		0,75l	0,1l	
343/342	HAUSMARKE SEKT EXTRA DRY	29,90		5,50
307	BLANC DE BLANCS BRUT Sektmanufaktur Strauch, Osthofen	35,00		
149	GRÖHL-SECCO Weingut Gröhl, Weinolsheim	29,90		
325/314	PERLTRAUM TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI Weingut Hammen, Köngernheim	19,90		4,90
236	LALLIER GRANDE RESERVE GRAND CRU CHAMPAGNER	65,00		
OFFENE WEINE UND FLASCHENWEINE°		0,75l	0,2l	0,1l
WEINGUT ABTHOF, HAHNHEIM				
4	2016ER SCHEUREBE SPÄTLESE MILD Sörgenlocher Moosberg	16,90	4,60	2,60
174	2016ER WEIßER BURGUNDER KABINETT TROCKEN Sörgenlocher Moosberg	18,40		
175	2016ER GELBER ORLEANS TROCKEN Hahnheimer Moosberg	22,40		
15	2016ER ACOLON TROCKEN Hahnheimer Knopf	16,50	4,50	2,50
WEINGUT BRETZ, BECHTOLSHEIM				
12	2017ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	18,90	5,10	3,10
567	2016ER CHARDONNAY SPÄTLESE TROCKEN	20,70		
14	2016ER MERLOT TROCKEN	17,50	4,80	2,80
558	2014ER CABERNET SAUVIGNON & MERLOT TROCKEN – im Barrique gereift -	24,50		
WEINGUT DIETZ, KÖNGERNHEIM				
7	2017ER WEIßER BURGUNDER FEINFRUCHTIG	16,90	4,60	2,60
21	2017ER DORNFELDER LIEBLICH	16,50	4,50	2,50
WEINGUT GEHRING, NIERSTEIN				
252	2017ER CHARDONNAY TROCKEN Niersteiner Oelberg	29,00		
262	2015ER RIESLING TROCKEN Niersteiner Auflagen	27,00		



Bouquet

OFFENE WEINE UND FLASCHENWEINE°

0,75l 0,2l 0,1l

WEINGUT GRÖHL, WEINOLSHEIM

6	2017ER GRAUER BURGUNDER TROCKEN	18,90	5,10	3,10
232	2017ER RIESLING TROCKEN „ALTE REBEN“ Oppenheimer Sackträger	27,80		
135	2017ER WEIßER BURGUNDER TROCKEN	25,20		
259	2017ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	26,60		
228	2017ER BLANC DE NOIR TROCKEN	23,40		
132	2014ER SPÄTBURGUNDER TROCKEN „ALTE REBEN“	28,60		

WEINGUT GUNDERLOCH, NACKENHEIM

3	2017ER RIESLING KABINETT FEINHERB „Jean-Baptiste“	18,90	5,10	3,10
---	--	-------	------	------

WEINGUT HAMMEN, KÖNGERNHEIM

2	2017ER RIESLING TROCKEN	17,50	4,70	2,70
10	2016ER CHARDONNAY TROCKEN	17,50	4,70	2,70
80	2016ER SELLEMOLS WEIßWEIN CUVÉE FEINHERB Cuvée aus Silvaner und Scheurebe	19,90		
18	2017ER BLANC DE NOIR SPÄTBURGUNDER TROCKEN	21,90	5,90	3,90
16	2016ER SPÄTBURGUNDER TROCKEN	16,90	4,60	2,60

WEINGUT HORTER, KÖNGERNHEIM

26	2016ER DORNFELDER TROCKEN Dalheimer Kranzberg	16,50	4,50	2,50
----	--	-------	------	------

WEINGUT KAPELLENHOF, SELZEN

1	2017ER RIESLING SPÄTLESE MILD Selzener Osterberg	16,50	4,50	2,50
277	2017ER GRÜNER SILVANER TROCKEN	19,70		
279	2017ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	21,10		
142	2017ER RIESLING TROCKEN Kalkmergel	23,30		
131	2013ER RIESLING TROCKEN Ökonomierat E „Selection Rheinhessen“	39,90		
24	2017ER SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST HALBTROCKEN	16,50	4,50	2,50
20	2015ER ST. LAURENT TROCKEN	17,90	4,90	2,90



Bouquet

OFFENE WEINE UND FLASCHENWEINE° **0,75l 0,2l 0,1l**

WEINGUT MAHN, KÖNGERNHEIM

8	2017ER SILVANER TROCKEN	16,00	4,40	2,40
13	2012ER PORTUGIESER TROCKEN	16,00	4,40	2,40

WEINGUT MANZ, WEINOLSHEIM

11	2017ER WEIßER BURGUNDER TROCKEN VOM LÖSS	19,90	5,50	3,50
171	2017ER GRAUER BURGUNDER TROCKEN	20,20		
17	2015ER SPÄTBURGUNDER FEINHERB	18,90	5,10	3,10
170	2014ER CUVÉE M TROCKEN	29,90		
	Cuvée aus Cabernet Dorsa, Früh- & Spätburgunder – im Barrique gereift –			
154	2012ER SPÄTBURGUNDER RÉSERVE TROCKEN	49,90		
	Oppenheimer Herrenberg – im Barrique gereift – 3. Platz beim Deutschen Rotweinpreis 2016 Aromen von süßen schwarzen Kirschen, Cassis und reifen Blaubeeren			

WEINGUT RETTIG, WESTHOFEN

181	2017ER AUXERROIS TROCKEN	22,20		
	Bechtheimer Heiligkreuz			
182	2017ER CUVÉE GAZELLE	21,60		
	Cuvée aus Riesling und Müller-Thurgau			
183	2016ER PINOT MADELEINE TROCKEN	27,00		
	– im Holzfass gereift –			

WEINGUT SCHLOSS WESTERHAUS, INGELHEIM

23	2016ER SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN	18,90	5,10	3,10
	Carl Zuckmayer´s „Licht Roter“			
173	2015ER GRAUBURGUNDER ORTSWEIN TROCKEN	33,00		

WEINGUT SEEBRICH, NIERSTEIN

190	2017ER RIESLING KABINETT TROCKEN ROTER SCHIEFER	19,10		
192	2016ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	19,70		
194	2016ER ROSÉ TROCKEN	19,30		

WEINGUT STRAUß, UELVERSHEIM

144	2014ER RIESLING TROCKEN DIENHEIMER HÖHLCHEN	21,00		
------------	--	--------------	--	--

WEINGUT WITTMANN, WESTHOFEN

176	2017ER SILVANER TROCKEN	23,30		
177	2017ER WEIßER BURGUNDER TROCKEN	27,20		
178	2017ER RIESLING TROCKEN GUTSWEIN	27,20		
179	2016ER WESTHOFENER RIESLING TROCKEN ORTSWEIN	38,90		



Bouquet

FLASCHENWEINE°

0,75l

WEINGUT JORDAN, STELLENBOSCH KLOOF, SÜDAFRIKA

552	2014ER CHARDONNAY	35,90
553	2017ER SAUVIGNON BLANC "COLD FACT"	31,90
544	2016ER MERLOT & SYRAH ROSÉ CHAMELEON	31,90
554	2012ER MERLOT	35,90
555	2014ER CABERNET SAUVIGNON "THE LONG FUSE"	35,90
556	2014ER SYRAH "THE PROSPECTOR"	35,90
557	2014ER COBBLERS HILL	52,50

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc

CHATEAU ANTHONIC, BORDEAUX, FRANKREICH

159	2010ER CRU BOURGEOIS SUPERIEUR	49,90
	Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot	
15894	2012ER CRU BOURGEOIS SUPERIEUR MAGNUM 1,5L	99,00
	Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot	

IRONSTONE VINEYARDS, LODI, KALIFORNIEN

155	2013ER CABERNET SAUVIGNON RESERVE	49,90
-----	-----------------------------------	-------

QUINTA DO ENCONTRO, ANADIA, PORTUGAL

238	2012ER TINTO D.O.C. BAIRRADA	29,90
-----	------------------------------	-------

FINCA SOPHENIA, MENDOZA, ARGENTINIEN

153	2015ER MALBEC RESERVE	39,90
-----	-----------------------	-------

BODEGAS VALLEMAYOR, FUENMAYOR, SPANIEN

156	2007ER VALLEMAYOR RIOJA RESERVA	45,50
-----	---------------------------------	-------

MARISCO VINEYARDS, MARLBOROUGH, NEUSEELAND

169	2017ER fernlands SAUVIGNON BLANC	35,50
-----	----------------------------------	-------

VIU MANENT, SANTIAGO DE CHILE, CHILE

139	2016ER SECRET DE VIU MANENT CARMÈNÈRE	31,90
-----	---------------------------------------	-------

WEINGUT SIMPLY SUNSHINE, SOUTH AUSTRALIA, AUSTRALIEN

164	2015ER SHIRAZ SIMPLY SUNSHINE ROSE	25,50
166	2013ER SIMPLY SUNSHINE RED	25,50
	Cuvée aus Shiraz, Cabernet Sauvignon und Grenache	

WEINGUT PENFOLDS, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN

138	2015ER KOONUNGA HILL SHIRAZ-CABERNET	49,90
-----	--------------------------------------	-------

Bei Abverkauf eines Jahrganges bieten wir Ihnen gerne den nächst verfügbaren Jahrgang an.



Brot&Bouquet

RESTAURANT

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Crema	2,70
Tasse Cappuccino	2,90
Tasse Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,10
Doppelter Espresso	4,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Glas Tee	
(verschiedene Sorten)	2,90

SPIRITUOSEN

2CL

Malteser Kreuz Aquavit	3,90
Linie Aquavit	3,90
Jubiläums Aquavit	3,90

BITTER

2 CL

Ramazzotti 4cl	4,90
Averna 4cl	4,90
Fernet Branca	3,90

LIKÖRE

2 CL

Pfirsichlikör, Deheck	3,90
Rosenlikör, Deheck	3,90
Baileys	4,20
Grand Marnier	4,20
Amaretto	4,20

WHISKY – SINGLE MALTS

2 CL

Pearls of Scotland, Tomatin 18 J.	15,90
Pearls of Scotland,	
Glen Spey 24 J.	17,90

CALVADOS

2 CL

Papidoux	4,50
Le Compte, 5 Jahre	9,90

GRAPPA/TRESTER/MARC

2 CL

Trester Gewürztraminer	3,90
Trester Chardonnay	3,90
Marc de Champagne	9,90
Grappa di Chardonnay	3,90
Grappa di Barbera	9,90

COGNAC/BRANDY

2 CL

Cognac Hardy, V.S.O.P.	6,90
Cognac Otard	9,90
Château de Montifaud, vs	9,90
Château de Montifaud, Napoleon	9,90
Fernando de Castilla, Brandy	9,90

ZIEGLER BRÄNDE

2 CL

Williams Birne	9,90
Himbeergeist	9,90
Kirsch Nr. 1	11,50
Alte Zwetschge	11,50

DEHECK DESTILLERIE

2 CL

Williams Birne	4,70
Mirabelle	4,70
Obstler	4,70
Alter Trester	4,70
Alte Pflaume	4,70
Aprikose	4,70
Waldhimbeere	4,70
Kirsche	4,70
Haselnuss	4,70

DIETER WALZ EDELBRENNEREI

2CL

Pinova	4,70
Speierlinglikör	4,70

Jordan's Verkaufsregal

Geschenkideen für Genießer



JORDAN OLIVENÖL

Die Philosophie der Familie Jordan: Die Produktion eines der besten Olivenöle überhaupt zu einem fairen Preis. Der hohe Qualitätsanspruch wird durch die zufriedenen Kunden bestätigt. Dazu zählen mittlerweile auch viele der besten Köche Deutschlands und Frankreichs.

FLASCHE 0,25L 7,50 €

FLASCHE 0,5L 14,50 €

HAMMEN BALSAMICOESSIG

Balsamicoessig vom Köngernheimer Weingut Hammen aus eigenem Most von der Huxelrebe Beerenauslese. Das Weingut Hammen liegt im Ortskern von Köngernheim. Der Familienbetrieb bewirtschaftet heute 9 ha Weinbaufläche in der "Köngernheimer Goldgrube".



FLASCHE 0,25L 9,90 €

GESCHENKPAKET:

1 FLASCHE JORDAN OLIVENÖL

0,25L

1 FLASCHE HAMMEN BALSAMICOESSIG

0,25L

17,00 €



TOMATE-ROSMARIN FRUCHTAUFSTRICH

Hausgemachter Fruchtaufstrich. Ideal zu Pasteten, Käse oder als Grillsauce.

125 gr. 2,90 €

HAUSGEMACHTES ÖL

Von unserer Küche mit viel Liebe hergestellt

FLASCHE 0,2L 7,40 €