

Gaumenfreuden zu jeder Zeit

Warme Brezel mit Camembert Creme	€ 4,50
Warme Käsebrezel	€ 4,90
Pfefferbeißer	€ 1,50
Suppen hausgekocht, frisch und lecker - bitte fragen	€ 5,90
Gemischte Oliven mariniert mit Öl, Gewürzen und Knoblauch mit Baguette	€ 4,90
Geröstetes Baguette mit Knoblauchbutter, Tomatenwürfel Basilikum	€ 6,00
Knoblauchbrot	€ 3,00
Kleine Portion Goudawürfel mit Weintrauben, Baguette & Senfsauce	€ 4,50
Kartoffelrösti aus dem Ofen mit Räucherlachs	€ 14,90
Pulled Pork, Kartoffelrösti, BBQ-Sauce und Röstzwiebeln	€ 13,90
6 Scampis in Knoblauchbutter gebraten mit Salatbouquet und Baguette	€ 19,90
jede weitere	€ 3,50
Hausgemachter Wurstsalat :Lyoner, Gurke, Zwiebel, Ei	€ 9,90
wahlweise mit Käse	€ 10,90

Frisch belegte Flammkuchen

(Grundsauce aus Schmand, Creme Fraiche & Gewürzen)

„Knuspersnack´sche“

Flammkuchenrollen mit Parmesan & Schinken € 8,50

„Elsass“- Speck, Lauch & Zwiebeln € 9,90

„Kreta“- Hirtenkäse, Oliven ⁽⁶⁾, Peperoni, Zwiebeln,
Knobi, Tomaten € 9,90

„Bella Italia“- frische Tomaten mit etwas Knoböl,
Basilikum, Parmesan € 9,90

„Santé“ - Stremellachs, Blattspinat und ein Hauch Knobi € 11,90

„á la Pizza“ - Salami, Kochschinken, frische Pilze,
Zwiebel, Knobi, Käse € 11,90

„Frau Antje“ - Käse und Weintrauben € 9,90

„Amerika“ - 150g Pulled Pork, BBQ-Sauce, Paprika
und Zwiebeln € 13,90

„Süß“- Apfel, Zucker & Zimt und Puderzucker € 9,90

Dessert:

eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren/Sahne
oder Schokoladensauce/Sahne oder Espresso € 4,20

Hausgebackenes Kuchenkonfekt € 2,50

Deutsche Winzerweine

Weiß

2020 Hochzeitswein, 10,5 % Vol.	-Veganer geeignet-
Riesling & Gewürztraminer , halbtrocken, Q.b.A., limitierte Edition	
Weingut Wick, Pfalz	
Rose und Honig vom Traminer mit der Frische vom Riesling	
	0,25l € 8,90
	0,75l € 25,00
2020 Kaleidoskop -sur lie-, 12 % Vol.	-Veganer geeignet-
Grau- und Weißburgunder trocken, Qualitätswein	
Weingut Wick, Pfalz	
Birne und Limettentöne	
	0,25l € 7,50
	0,75l € 22,00
2020 Chardonnay, 12,5 % Vol.	-Veganer geeignet-
Qualitätswein, trocken	
Weingut Wick, Pfalz	
Saftiges Steinobst und dezente Grapefruitnote	
	0,25l € 7,50
	0,75l € 22,00
2020 Blanc de Noir, 12,5 % Vol.	
Spätburgunder weiß gekeltert trocken, Q.b.A.	
Wein & Sekthaus Aloisius Hof, Pfalz	
Rote Trauben werden zu einem weißen Wein mit Finesse	
	0,25l € 8,00
	0,75l € 23,00

2019 Tänzeldes Rehkitz, 12,5 %Vol.
 Sauvignon Blanc, Spätlese trocken
 Weingut Schäfer, Rheinhessen

	0,25 l	€ 8,00
	0,75l	€ 23,00

2018 Lustiger Tropical Vogel, 9 % Vol.
 Kerner lieblich, Prädikatswein Kabinett, limitierte Edition
 Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

	0,25l	€ 6,00
	0,75l	€ 17,00

2019 Sternenlicht, 12 % Vol.
 Riesling trocken, Q.b.A., limitierte Edition
 Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

	0,25l	€ 7,00
	0,75l	€ 20,00

2020 Aller Dann, 13 % Vol. -Veganer geeignet-
 Riesling feinherb, Qualitätswein
 Weingut Wick, Pfalz
 Frisch, fruchtig, kraftvoll

	0,25l	€ 6,00
	1,0l	€ 23,00

Rosé

2020 Toujours Rosé feinherb, 10,5 % Vol. -Veganer geeignet-
 Qualitätswein
 Weingut Wick, Pfalz
 Quitte. Himbeer. Easy-drinking- Jederzeit

	0,25l	€ 6,00
	1,0l	€ 23,00

2019 Portugieser Rosé, lieblich, 11 % Vol.
Qualitätswein

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

Feiner Duft, fruchtig-frischer Geschmack	0,25l	€ 6,00
	1,0l	€ 23,00

2020 Merlot Rosé trocken, 12 % Vol. -Veganer geeignet-
Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Kostbare Essenz. Vielschichtig. Sanft	0,25l	€ 7,70
	0,75l	€ 22,10

Rot

2020 Portugieser & Regent , 11,5 % Vol. -Veganer geeignet-
Rotwein feinherb Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Bodenständig. Fruchtig. Süffig	0,25l	€ 7,50
	0,75l	€ 22,00

2018 Moustache Gold, 12,5 % Vol.

Spätburgunder trocken Q.b.A.

6 Monate im Barriquefass gelagert

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen	0,25l	€ 7,50
	0,75l	€ 22,00

2017 Dunkelfelder, 11,5 % Vol.

Rotwein lieblich, Q.b.A.

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz	0,25l	€ 6,50
	0,75l	€ 18,50

2016 Kairos trocken, 13% Vol.		
Rotweincuveé Lemberger & Spätburgunder		
Weingut Hirth , Baden - Württemberg		
Kräftiger Geschmack, weicher Abgang	0,25l	€ 9,00
	0,75l	€ 26,00
2016 Lemberger trocken, 13% Vol.		
Weingut Hirth , Baden - Württemberg		
Duft nach Schokolade, Kaffeebohnen und etwas Zimt		
Schöne Fülle, samtiger Abgang	0,25l	€ 9,50
	0,75l	€ 27,50
Weißweinschorle -nach Wahl -	0,25l	€ 6,50
Rotweinschorle -nach Wahl-	0,25l	€ 6,50

Edel & Süß

1989 Ortega Trockenbeereauslese –edelsüß-, 9 % Vol.		
Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz		
Eine außergewöhnliche Feinheit, gehaltvoll & elegant	0,375l	€ 75,00
2004 Riesling Eiswein- edelsüß-, 8 % Vol.		
Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz		
Eine Eisweinrarität, bei Minusgraden geerntet	0,375l	€ 45,00

gemischt & prickelnd

Aperol Sprizz ^(1,10) -frisch zubereitet-	0,25l	€ 7,00
Hugo -frisch zubereitet-	0,25l	€ 7,00
Hugo alkoholfrei -frisch zubereitet-	0,25l	€ 6,00
Rote Zora -frisch zubereitet-	0,25l	€ 7,00
Rote Zora alkoholfrei -frisch zubereitet-	0,25l	€ 6,00

Birkenhof Brennerei

Feine Spirituosen Holzfassgelagert

Alte Himbeere , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Alte Kirsche , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Alte Marille , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Alte Williamsbirne , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Haselnuss , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Basaltfeuer, 56 % Vol	2cl	€ 4,50
Helbing Kümmel, 35 % Vol.	2cl	€ 3,00
Jägermeister, 35 % Vol.	2cl	€ 3,00

Liköre aus dem Wein & Sekthaus Aloisiushof

Traubenlikör weiß oder rot , 20 % Vol.	2cl	€ 5,00
Winzertraum (Edelbrand mit Sahne), 17 % Vol.	2cl	€ 5,00

Specials

Fading Hill Single Malt, German Whisky	2cl	€ 7,00
Fading Hill Single Rye Classic Whisky, German Whisky	2cl	€ 7,00
Amber Whisky- Liqueur, 30 % Vol.	2cl	€ 5,00
JON Handcrafted Rum, 42% Vol., Master Edition	2cl	€ 6,50

Bio-Apfelwein aus dem Alten Land

Elbler- Ebbe- mild, auf Eis serviert (enthält Sulfite)	0,33l	€ 5,00
Elbler- Flut- stark, auf Eis serviert (enthält Sulfite)	0,33l	€ 5,00

Bier von Faß

König Pilsener auch als Alsterwasser oder Cola-Bier	0,3l	€ 3,30
--	------	--------

Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier	0,33l	€ 3,50
Flensburger alkoholfrei	0,33l	€ 3,00
Benediktiner Hefeweißbier	0,5l	€ 4,50
Benediktiner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,50

Prickelndes

Musikus Secco rosé, 12 % Vol.

Pfälzer

Weingut Wick, Pfalz	0,1l	€ 4,00
	0,25l	€ 9,00
	0,75l	€ 30,00

Kleine Königin, 10 % Vol.

Fruchtiger Perlwein aus der Rieslingtraube ,trocken

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen	0,1l	€ 3,50
	0,75l	€ 24,00

ShirazZa, 9,5 % Vol.

Roter Prosecco

Solms Delta, Western Cape South Africa	0,25l	€ 9,00
	0,75l	€ 34,00

Champagne

Nicht der passende dabei, gerne bestellen wir Euch für den nächsten
Besuch euren Favoriten....(sofern wir Ihn besorgen können)

Moët & Chandon brut, 12 % Vol.

Impérial brut Champagne

Frankreich	0,75l	€ 79,00
	0,2l	€ 22,00

Moët & Chandon brut Rosé, 12 % Vol.

Impérial brut Champagne

Frankreich	0,2l	€ 24,00
------------	------	---------

Veuve Clicquot, , 12 % Vol.

Brut oder Demi-Sec

Frankreich	0,375l	€ 34,00
------------	--------	---------

Krug Champagne, 12 % Vol.

Grand Cuvee brut

Frankreich	0,75l	€ 279,00
------------	-------	----------

Dom Pérignon, 12,5 % Vol.

Vintage 2009 Brut

Frankreich	0,75l	€ 269,50
------------	-------	----------

Alkoholfreie Getränke

Viva con agua Quellwasser leise	0,33l	€ 2,90
---------------------------------	-------	--------

Flensburger Wasser	0,33l	€ 2,90
--------------------	-------	--------

Viva con agua Quellwasser leise oder laut	0,75l	€ 4,90
---	-------	--------

Coca Cola ^(1,7,9) , gerne auch light ^(1,7,9,13) oder Zero ^(1,7,9,13)	0,4l	€ 4,00
Sprite	0,4l	€ 4,00
Fanta ^(1,3)	0,4l	€ 4,00
Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,4l	€ 4,50
Orangensaft / Orangensaftschorle	0,4l	€ 4,50
Rhabarbersaft / Rhabarbersaftschorle	0,4l	€ 4,50
Winzertraubensaft rot oder weiß _ Schorle	0,25l	€ 4,00
„25-Grad-Drink“ Rhabarbersaft mit Vanilleeis	0,1l	€ 4,00
Schwepes Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	€ 3,00
Schwepes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,2l	€ 3,00
Schwepes Ginger Ale	0,2l	€ 3,00

Heißgetränke mit Produkten aus der Kaffeemanufaktur Heimbs

Große Tasse Kaffee		€ 2,80
Latte Macchiato		€ 3,50
Milchkaffee		€ 3,50
Cappuccino		€ 3,50
Espresso		€ 2,50
Doppelter Espresso		€ 3,50
Glas Tee (Pfefferminz, Kamille, Grün, Früchte, Roiboos-Vanille, Darjeeling, Kräuter, Earl Grey)		€ 2,80
Grog		€ 5,50
Glas Kakao mit Sahne		€ 3,80
Glas Kakao		€ 3,50
Kaffee Pharisär (Kaffee, Rum & Sahne)		€ 6,50
Tante Sante (Kakao, Rum & Sahne)		€ 6,50
Glühwein aus unseren Winzerweinen- rot, weiß oder Rosé		€ 5,50
Fläschchen Rum, Amaretto oder Chantré rouge	4cl	€ 4,00

„Iss mit Vergnügen, trinke zum Vergnügen“

Frühstücksangebot

Samstag ab 11 Uhr -ganzjährig-
Bitte bis spätestens Freitag 15 Uhr reservieren
(a la carte nicht möglich)

Sonntag 8 – 12 Uhr -Juli & August-
Keine Anmeldung nötig
(außerhalb der Monate nur auf Vorbestellung)

„Genießer - Frühstück“

Brötchen, Butter, Marmelade, Honig und Nutella
Wurst- und Käseaufschnitt
dazu ein kleines Glas Saft und Kaffee/Tee „satt“
€ 14,50 pro Person

Eierspeisen, Räucherlachs, Prosecco auf Bestellung

Extrawünsche wie hausgemachtes Bircher Müsli, frischer Obstsalat,
Joghurt, Quark, Wurstsalat, Käsesalat oder ähnliches nach vorheriger
Absprache möglich.

Lieber Gast,

auch wir wollen der Kennzeichnungspflicht nachkommen. Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen & Allergenen

wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, welchen ihnen gerne die komplette Auflistung zeigt.

Zusatzstoffgruppen:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
14. mit Süßungsmittel

Allergene:

- a) Getreideprodukt (Glutenhaltig)
- b) Fisch
- c) Krebstiere
- d) Schwefeldioxide und Sulfite
- e) Sellerie
- f) Milch und Laktose
- g) Sesamsamen
- h) Nüsse
- i) Eier
- j) Lupinen
- k) Senf
- l) Soja
- m) Weichtiere
- n) Erdnüsse
- o) Eine Kreuzkontamination durch bei uns verwendete Allergene Stoffe kann nicht ausgeschlossen werden.

Info zu den Weinen: Alle Weine enthalten naturgemäß Sulfite. Ist der in der Karte genannte Jahrgang bereits vergriffen, erlauben wir uns Ihnen den Folgejahrgang zu servieren.