



Weinbarkarte Beispiel November 2023

Brot Butter Petersilienöl	5,5€
Mettigel Röstbrot	8€
Jamei Käse Feige	10€
Pyscis Makrele oder Schwertmuschel Kräuter Brot	12€ 16€
Geräucherte Felchen Meerrettichcremesuppe Wildkräuter	10€
Blumenkohl nuggets Kohlsalat Möhrenketchup	12€
Rinderbraten Speckwirsing Birne	20€
Zwetschgenknödel braune Butter	10€
Anisschnecke Kürbiseis	7€

Hachenburger – Westerwald – Helles 0.33l	4€
Sekthaus Krack – Pfalz – Pinot Noir & Blanc – Sekt Extra Brut – 2019	9€
Peter Jakob Kühn – Rheingau – Riesling – Hallgarten Alte Reben – 2021	7€
Franz Weninger – Burgenland – Weißburgunder – Fehérburgundi – 2021	5€
Matassa – Cote Catalan – Muscat D`Alexandrie – Alexandria – 2022	10€
Maison A&S – Burgund – Pinot Noir – Maranges Villages – 2019	10€

Alle offenen Weine schenken wir glasweise 0.1l aus.
Sprecht uns gerne für die Flaschenkarte an.

Schnäpse 0.02l, Amaro 0.04l

Spiritus Rex – Malente – Korn	8€
Johannes Kolonko – Baden – Amaro – „Sogni D´Oro“	8€

Wasser 0.75l	5€
Limo 0.33l	4€
Cola 0.33l	4€
Von Wiesen – Hess. Bergstraße – Eisenkraut & Quitte – 0.1l	5€