

Zu einem schönen Essen gehört ein Aperitif.....

Unsere Aperitifempfehlung.....

Glas Wachenheim grün trocken 0,1 l – 5,00

Kir Royal – Cassislikör mit Sekt 0,1 l – 6,80

Kir – Cassislikör mit trockenem Weißwein 0,1 l – 6,20

Sherry trocken, medium oder lieblich 5 cl – 5,00

Delaforce Portwein rot oder weiß 5 cl – 5,00

Martini (rot, weiß oder trocken) 5 cl – 5,00

Pernod 2 cl – 5,00

Campari* Soda oder Orange 4 cl – 6,20

Aperol* „Sprizz“ 0,1 l – 6,80

San Bitter* (ähnlich wie Campari) mit Soda
oder Orange 10 cl – 6,20 * Farbstoff

Flasche Wachenheim grün 0,7 l - 17,80

Schorle.....

Weinschorle 0,25 l – 3,40

0,5 l – 6,00

(Schorle von Müller Thurgau, Riesling, Silvaner Weißherbst, Vis a Vis oder Dornfelder trocken – bei jedem anderen Wein berechnen wir den Viertel Preis plus 1,-- Euro)

Alkoholfreie Getränke

Fritlimo in Orange, Lemon, Cola 0,33 l – 3,50

Bio Fritz-Rhabarberschorle 0,33 l – 3,50

Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle, Orangensaftschorle,
Johannisbeerschorle 0,25 l – 2,20 / 0,5 l – 4,20

Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft,
Johannisbeernektar 0,25 l – 2,5 / 0,5 l – 4,80

Holunderblütenschorle 0,25 l – 2,20 / 0,5 l – 4,20

Mineralwasser 0,25 l – 2,40 / 0,7 l – 5,60

Medium 0,7 l – 5,60

Stilles Wasser 0,25 l – 2,40 / 0,75 l – 5,60

es gibt auch Biere von der Karlsbergbrauerei.....

Pils vom Faß 0,3 l – 2,80 Euro 0,5 l – 4,40 Euro

Kellerbier – unfiltriert, naturtrüb 0,3 l 3,20 Euro 0,5 l – 4,80 Euro

Hefeweizen vom Faß 0,5 l – 4,40 Euro 0,3 l – 2,80 Euro

Weizen mit Schuß (**Himbeersirup* oder Cassislikör**) 0,5 l – 4,80 Euro
(*Farbstoff)

Gründels alkoholfreies Pils 0,33 l – 2,80 Euro

Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l – 4,40

Weine

Weißweine

20..er Q. mit Prädikat Gewürztraminer Kabinett lieblich

Weingut Hitziger in Bad Bergzabern

Zu Rohmilchkäse, scharfen Gerichten und Pasteten erste Wahl

¼ l – 5,20

20..er QbA. Muskatteller lieblich

Weingut Stentz in Mörzheim

Probieren Sie ihn zu Pastete, Käse, Gänseleber einfach genial

¼ l – 7,40

20..er QbA. Scheurebe feinherb

Weingut Geisser in Schweigen

Aromatischer Wein mit feinem Bukett, magenschonend

¼ l – 6,20

20..er QbA Riesling halbtrocken

Weingut Hitziger in Bad Bergzabern

säurearm , vollmundig, zu Fisch, Geflügel oder auch Saumagen

¼ l – 5,20

20..er QbA. Kerner feinherb

Weingut Geisser Schweigen

feine Frucht mit feinherbem Abgang. Zu Kaninchen, Stubenküken

¼ l – 6,20

20..er QbA. Muskateller trocken

Weingut Stentz Mörzheim

Maracuja und Muskatblüte, frech, filigran und saftig.

¼ l – 6,20

20..er QbA Chardonnay trocken

Weingut Stenz Mörzheim

Zarter Schmelz, lebendig & lustvoll, harmonisch am Gaumen

¼ l – 6,20

20..er QbA Weißer Burgunder trocken

Weingut Stentz - Mörzheim

frisch und zart, Melone und Litschi machen Lust auf mehr...

Meine erste Wahl zu Fisch und hellem Fleisch

¼ l – 6,20

20..er QbA Auxerrois trocken

Weingut Geisser – Schweigen

wenig Säure, feine Aromen nach Birne und Quitte

für Weißweinliebhaber „der“ Wein zu Wild

¼ l – 6,20

20..er QbA. Grauburgunder Gutswein trocken

Weingut Manderschied in Kapellen-Drussweiler (Slowfoodbetrieb)

reife Weinbergspfirsche dominieren, zarte Anklänge von Walnuss

und Honigkaramell - Meine Empfehlung zu Ziege und Münsterkäse

¼ l – 7,20

20..er QbA. Silvaner Gutswein trocken

Weingut Manderschied in Kapellen- Drussweiler (Bioland-Betrieb,

Ökozertifiziert, Fördermitglied in der Slowfood-Vereinigung)

Harmonischer frischer Wein mit Heuwiesenanklängen

begleitet kurzgebratenes aufs Feinste

¼ l – 5,20

20..er QbA Riesling trocken

Weingut Stentz Mörzheim

kräftig, herzhaft, knackig, typisch Riesling, ruhig ein Viertele

mehr trinken

¼ l – 5,20

20..er QbA. Sauvignon blanc trocken

Weingut Geisser in Schweigen

passt wunderbar zu meiner Bouillabaisse

¼ l – 7,20

Roseweine

20..er QbA. Blanc de noir – weißgekelterter Spätburgunder

Weingut Stentz in Mörzheim

Fruchtiger, frischer Wein an der Grenze von halbtrocken zu trocken (auf ihn habe ich gewartet – Terrasse ist bereit)

¼ l – 7,20

20..er QbA. Portugieser Weißherbst mild

Weingut Stentz Mörzheim

Saftig, frisch, rote Früchtchen im Geschmack

Ergänzt wunderbar leichte Sommergerichte

¼ l – 5,20

20..er QbA. Portugieser Weißherbst halbtrocken

Weingut Hitziger in Bad Bergzabern

zu Fisch mit kräftigen Saucen und Kräutern

¼ l – 5,20

20..er QbA. Spätburgunder Rosè (Rosie) trocken

Weingut Stentz Mörzheim

Spritzig, fruchtig, harmoniert bestens mit Grillgerichten

¼ l – 7,20

Rotweine

20..er Cuveè Sweet Bird lieblich

Weingut Bangerth-Rinck in Heuchelheim-Klingen,

harmonische, samtige Cuvee zu Wild und kräftigen Braten

¼ l – 6,20

20..er Vis à Vis Rotwein feinherb

Weingut Geisser in Schweigen

eine würzige Cuveè mit feiner Fruchtsüße aus Cabernet Dorsa und Spätburgunder, gut zu unseren ländlichen Gerichten

¼ l – 6,20

20..er Dornfelder halbtrocken bis trocken

Weingut Stentz in Mörzheim
Duftet nach reifen Kirschen, Aroma von Schattenmorellen
und zarten Kräutern
¼ l – 6,20

20..er QbA. Spätburgunder Gutswein trocken

Weingut Manderschied
Kapellen-Drussweiler - Slow-Food Mitglied und eines der besten
100 Weingüter in Deutschland
leichte Holznote, Ziegelrot mit Kaffee-und Schokoaromen
¼ l – 7,80

20..er Sankt Laurent trocken

Weingut Rinck-Wüst in Heuchelheim-Klingen
Fruchtiger, trockener Roter, Wohlfühlwein in
großer und kleiner Runde
¼ l – 7,20

20..er QbA. Dornfelder Rotwein trocken

Weingut Geisser in Schweigen
samtig, mit feiner Beerenaromatik zu Wild, Gans, Ente, Braten ect.
¼ l – 6,20

20..er Cuvee Colin

Weingut Manderschied in Kapellen-Drussweiler
kräftig, gehaltvoll zu Lamm, Ziege, Wild
¼ l – 7,80

Cuvee Rot – Merlot & Cabernet Sauvignon

Weingut Hitziger in Bad Bergzabern
trockener, vollmundiger Roter im Holzfass gereift
¼ l – 7,80

Heiße Getränke

Tasse Cafe 2,10

Tasse Tee 1,90

Milchkaffee 2,80

Espresso 2,30

Doppelter Espresso 4,40

Affogato – Vanilleeis mit einem heißen Espresso übergossen 3,50

Cappuchino mit Sahne 2,50

Tee mit Rum (2 cl) 3,20 Grog mit Rum (4 cl) 3,20

Digistifspezialitäten und Liköre finden Sie in unserer Spirituosenkarte

*Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser
Welt sind jene, aus denen man trinkt*

(Joachim Ringelnatz)

