

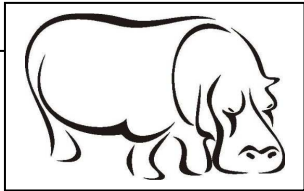
## Zu einem schönen Essen gehört ein Aperitif.....

**Vor folgendem Rezept empfehlen wir besser mehrere Aperitifs**

### **Nilpferd in Burgunder**

Etwas für festliche Tage, vorausgesetzt, dass sich das Nilpferd in Burgunder wohl fühlt. Nilpferd waschen und trocknen, in passendem Schmortopf mit 2000 Liter Burgunder, 6-8 Zwiebeln, 2 kleinen Mohrrüben und einigen Nelken 8-14 Tage kochen, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Petersilie auf einer passenden Platte servieren.

**Loriot**



### **Unsere Aperitifempfehlung.....**

Glas Wachenheim grün trocken 0,1 l – 4,60

Kir Royal – Cassislikör mit Sekt 0,1 l – 5,20

Kir – Cassislikör mit trockenem Weißwein 0,1 l – 5,20

Sherry trocken, medium oder lieblich 5 cl – 4,40

Delaforce Portwein rot oder weiß 5 cl – 4,40

Martini (rot, weiß oder trocken) 5 cl – 4,40

Pernod 2 cl – 4,40

Campari\* Soda oder Orange 4 cl – 4,80

Aperol\* „Royal“ – Aperol mit Sekt 0,1 l – 5,20

San Bitter\* (ähnlich wie Campari) mit Soda  
oder Orange 10 cl – 4,80 \* Farbstoff

Flasche Wachenheim grün 0,7 l - 15,80

## **Schorle.....**

Weinschorle weiß oder rot 0,25 l – 2,-- / 0,5 l – 3,80

Riesling-, Weißherbst- oder Dornfelderschorle 0,25 l – 2,30 / 0,5 l – 4,40

## **Alkoholfreie Getränke**

Bio Fritz-Rhabarberschorle 0,33 l – 2,50

Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle, Orangensaftschorle,  
Johannisbeerschorle 0,25 l – 2,-- / 0,5 l – 3,80

Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft,  
Johannisbeernektar 0,25 l – 2,30 / 0,5 l – 4,40

Holunderblütenschorle 0,25 l – 2,-- / 0,5 l – 3,80

Mineralwasser 0,25 l – 2,10 / 0,7 l – 4,80

Bellaris Medium 0,75 l – 4,80

Fachinger 0,25 l – 2,10 / 0,7 l – 4,80

## **Von Lammsbräu – Biolimonaden je 0,33 l – 3,20**

Mandarine, Orange, Lemon, Red Berry, Cola und Grapefruit

## **es gibt auch Biere**

Parkbräu Pils vom Faß 0,3 l – 2,50 Euro 0,4 l – 3,20 Euro

Parkbräu Hefeweizen vom Faß 0,5 l – 3,50 Euro 0,3 l – 2,50 Euro

Guinness vom Faß 0,3 l – 2,80

Rheingönheimer Hefeweizen dunkel 0,5 l – 3,50

Weizen mit Schuß (Himbeersirup\* oder Cassislikör) 0,5 l – 3,80  
(\*Farbstoff)

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l – 3,50

Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy und gesund.

(Hugh Johnson- Engl. Weinpapst“)



## Weißweine

### **20..er Q. mit Prädikat Gewürztraminer Kabinett lieblich**

Weingut Hitziger in Bad Bergzabern

Zu Rohmilchkäse, scharfen Gerichten und Pasteten erste Wahl

¼ l – 4,60

---

### **20..er QbA. Scheurebe feinherb**

Weingut Geisser in Schweigen

Aromatischer Wein mit feinem Bukett, magenschonend

¼ l – 5,50

---

### **20..er QbA Riesling halbtrocken**

Weingut Hitziger in Bad Bergzabern

säurearm , vollmundig, sortengeprägt

Zu Fisch, Geflügel oder auch Saumagen

¼ l – 4,60

---

### **20..er QbA. Kerner feinherb**

Weingut Geisser Schweigen

feine Frucht mit feinherbem Abgang. Zu Kaninchen, Stubenküken

¼ l – 5,50

---

### **20..er QbA. Muskateller trocken**

Weingut Stentz Mörzheim

Maracuja und Muskatblüte, frech, filigran und saftig, genialer Sommerwein mit leichten 9,5% Vol. (ganz ehrlich, mir schmeckt er auch im Winter) ,passt auch zu Kürbis, Kastanien und Co.

¼ l – 5,50

---

### **20..er QbA Chardonnay trocken**

Weingut Stentz Mörzheim

Zarter Schmelz, lebendig & lustvoll, harmonisch am Gaumen

¼ l – 5,50

---

### **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 – 5,50

---

### **20..er QbA Auxerrois trocken**

Weingut Geisser – Schweigen

wenig Säure, feine Aromen nach Birne und Quitte

für Weißweinliebhaber „der“ Wein zu Wild

¼ l – 5,50

---

### **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 – 6,20

---

### **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 – 4,60

### **20..er QbA Riesling trocken**

Weingut Stentz Mörzheim

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

¼ l – 4,60

---

### **20..er QbA. Sauvignon blanc trocken**

Weingut Geisser in Schweigen

passt wunderbar zu meiner Bouillabaisse

¼ l – 6,20

## **Roseweine**

### **20..er QbA. Portugieser Weißherbst mild**

Weingut Stentz Mörzheim

Saftig, frisch, rote Früchtchen im Geschmack

Ergänzt wunderbar leichte Sommergerichte

¼ l – 4,60

---

### **20..er QbA. Portugieser Weißherbst halbtrocken**

Weingut Hitziger in Bad Bergzabern

zu Fisch mit kräftigen Saucen und Kräutern

¼ l – 4,60

---

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

Weingut Stentz Mörzheim

Spritzig, fruchtig, harmoniert bestens mit Grillgerichten

¼ l – 6,20

---

## **Rotweine**

### **20..er Cuveè Sweet Bird lieblich**

Weingut Bangerth-Rinck in Heuchelheim-Klingen,  
harmonische, samtige Cuvee zu Wild und kräftigen Braten  
¼ l – 5,50

---

### **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 – 5,50

---

### **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 - 6,80

---

### **20..er QbA. Dornfelder Rotwein trocken**

Weingut Geisser in Schweigen  
samtig, mit feiner Beerenaromatik zu Wild, Gans, Ente, Braten ect.  
¼ l – 5,50

---

### **20..er Cuvee Colin**

Weingut Manderschied in Kapellen-Drussweiler  
kräftig, gehaltvoll zu Lamm, Ziege, Wild  
¼ l – 6,80

---

### **20..er Merlot trocken**

Weingut Bangerth-Rinck in Heuchelheim-Klingen  
fruchtig, samtig, gehaltvoll  
¼ l – 7,20

## **Heiße Getränke** Wir verarbeiten Biokaffee mit Fairtradesiegel

Tasse Cafe oder Hag 2,10 – Kännchen Cafe oder Hag 4,--

Tasse Tee 1,90 – Kännchen Tee 3,60

Tasse Kakao 2,50

Milchkaffee 2,80

Espresso 2,30

Affogato – Vanilleeis mit einem heißen Espresso übergossen 3,--

Cappuchino mit Sahne 2,50

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

## ***Digistifspezialitäten und Likör finden Sie in unserer Spirituosenkarte***

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

*(Joachim Ringelnatz)*

