

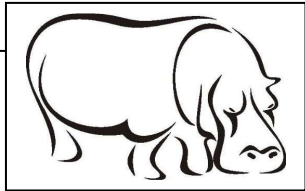
Zu einem schönen Essen gehört ein Aperitif.....

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

Cola*,Fanta*,Spezi* (*Farbstoff) 0,3 l – 2,30 / 0,5 l – 3,20

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

Bitter Lemon* 0,2 l – 2,30 (*Chininhaltig)

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

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 Knöll & Vogel 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 2,90

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)

