



17.06.2018

Mittagskarte

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen eine Tagessuppe.
Sie können fast alle Gerichte, für -2€, als kleine Portion bestellen.

1 Pfund erntefrischer Bergsträßer Spargel* wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu empfehlen wir	€ 11,50
Kartoffeln	€ 3,20
Schinkenplatte mit hausgemachtem rohem und gekochtem Schinken	€ 7,-
Speckpfannkuchen	€ 6,50
Schweineschnitzel	€ 5,50

*Rohgewicht vorm Schälen

Toast Schwetzingen Frischer Spargel auf Toast mit gekochtem Schinken und Hollandaise überbacken	€ 10,90
---	---------

Hauptgerichte:

Schweineschnitzel mit hausgemachten Pommes frites, Gemüse und Salat	€ 11,80
- als Kochkäseschnitzel	€ 12,80
- als Jägerschnitzel	€ 12,80
Hausgemachte Leberknödel auf Sauerkraut mit Kartoffeln und Salat	€ 10,80
Hausgemachte Bratwurst mit Kartoffeln, Gemüse und Salat	€ 10,80
Gepökelte Ochsenzunge in Madeirasoße mit Gemüse, hausgemachten Krokettten und Salat	€ 13,50
Gemischter Braten vom Kalb, Schwein und Rind mit Nudeln, Gemüse und Salat	€ 13,50
Rumpsteak mit wahlweise mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, hausgemachten Pommes, Gemüse und Salat	€ 17,50
Frische Pfifferlinge mit feinen Bandnudeln, Frühlingzwiebeln und Tomaten verfeinert dazu und Salat	€ 12,90

Wild aus Oberflockenbacher Jagdgebiet

Wildplatte vom Reh & Wildschwein mit frischen Pilzen, gefüllter Birne, Knödel, Gemüse und Salat	€ 17,50
Wildgulasch vom Wildschwein und Reh mit Preiselbeeren, Knödeln, Gemüse und Salat	€ 15,50

BBQ

Wilder Pulled-Pork Burger von der Flockenbacher Wildsau mit Rotkraut, BBQ-Soße, Preiselbeer-Dip und hausgemachten Pommes für	€ 14,50
--	---------



Frischer Fisch

Gedünstetes Lachsfilet auf Weißweinsauce mit Reis und Salat	€ 17,50
Lachsfilet vom Rost mit Kräuterbutter, Kartoffelsalat und Salat	€ 16,50
Filet vom Wolfsbarsch (Loup de Mer) mit gegrilltem Paprika, Kalamata-Oliven, Kartoffeln und Salat	€ 17,50
Goldbarschfilet nach Müllerinart mit zerlassener Butter, Kartoffelsalat und Salatteller	€ 14,50
Gebratenes Filet vom Bachsaibling mit Mandelbutter, Kartoffeln und Salat	€ 15,50

Dessert

Gemischtes Eis / mit Sahne	€ 4,50/5,-
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 5,50
Eierlikörbecher Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne	€ 5,50
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,50
Granatsplitter, Erdbeer-Sahne-Torte, Erdbeerkuchen mit Sahne, Rhabarberkuchen	€ 3,50

Termine:

Samstag/Sonntag, den 7/8.7. Chordinner Feinster Chorgesang mit kulinarische Köstlichkeiten incl. 4 Gang Menü € 40,-
Sonntag, den 22. Juli Dr. Weber Roigeplaggde Dr. Markus Weber- Iwwerleije se mol!

QR-Code scannen für weiter Veranstaltungsinformationen



AUSVERKAUFT

Schmucker Weizen-Bock 6,8% im Steinkrug	0,5l € 3,40
Neu: Alle unsere Biersorten im nostalgischen 0,5l Schmucker Steinkrug	€ 3,40

Unsere Schmucker- Biersorten vom Fass:

Schwarzbier * Odenwälder Landbier * Kellerbier* Pils * Export

Bier-Empfehlung: Schmucker Maibock 6% im Steinkrug

0,5l € 3,40

Außer dieser kleinen Empfehlung haben wir eine große Weinkarte. Schauen Sie mal rein!

Aperitif:
Hugo, Spritziger Aperitif mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Eis € 4,50

Gin Tonic wahlweise mit folgenden Gin Thomas Henry Tonic Water € 5,50

- Hendrick's Eigenartige Symphonie aus Rosenblüten und Gurke beinhaltet. Einer der beliebtesten Gins der Welt
- Gin Mare - Aromatisiert mit Basilikum, Thymian, Rosmarin, Zitrusfrüchte, sowie Arbequina-Oliven
- Monkey 47 mit Botaniclas wie Koriander, Zimt, Kardamom, Nelken, Abelsonschus, Paradieskörner, Moos, Gras & Wurzeln.
- Tanqueray mit Gewürzen wie Wacholder, Koriander, Zitronenschale, Cassia-Rinde und Angelikawurzel
- Bombay Sapphire London Dry Gin Weich, ausgewogen, facettenreich, Wacholder, Engelswurz, Süßholz, Paradieskörner

Unser Wein des Monats:

Pinot Noir Blanc de Noir Winzergenossenschaft Schriesheim

Sonnendurstig erwarten wir den Frühling. Raus aus dem Haus, die Natur genießen, Spazieren gehen, Freunde treffen, lecker Essen gehen 0,75l € 16,50

Zu diesem Lebensgefühl passt der 2017er weiß gekeltete Spätburgunder ganz ausgezeichnet, hat doch er die Sonnenstrahlen von letztem Jahr eingefangen und lässt sie nun im Glase wieder hell, funkelnd frei. Mit seiner melodischen Namensgebung Pinot Noir Blanc de Noirs weckt er die Neugier. Im Duft lassen sich feine Aromen nach Erdbeeren, Himbeeren und Cassis finden. Eine fruchtige, fein eingebundene Säure macht ihn zu einem erfrischenden Terrassenwein. Zum gut gewürzten Grillsteak passt er ebenso gut wie zum würzig angemachten Salat. Lassen Sie sich von seiner Frische verwöhnen. 0,25l € 5,50

Neu in unserem Weinsortiment:

Sauvignon Blanc Osterberg, trocken, Weingut Dietrich, Großkarlbach 0,75l € 14,70

Da ist den Pfälzern ein Sauvignon Blanc mit frischen, klaren Aromen nach grünem Apfel, Zitrone und Maracuja gelungen.

Fruchtig, saftig, feinwürzig und mit einer kühlen Mineralität.

Neu von Weingut Bielig in Schriesheim

Schriesheimer Staudenberg »Fuder Nr. 1« Holzfassausbau Riesling trocken 0,75l € 14,70

Schriesheimer Sylvaner trocken im Barrique gereift 0,75l € 19,50

Souvignier gris 0,75l € 14,70

Souvignier Gris ist eine neugezüchtete, pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Der Wein präsentiert sich sehr feinfruchtig mit dem Duft nach süßlichen Früchten wie Honigmelone. Mit einer anregenden Säure umspielt er den Gaumen.

Weingut Spitz & Fils aus Blienschwiller

Spitz & Fils Elsässer Riesling Waldweg 0,75l € 16,50



Neues vom Weingut Knipser

2015er Knipser Rosé Fumé trocken 0,75l € 29,90

Aus Saftabzug der für Cuvée X vorgesehenen Trauben. Die Vergärung und anschließende Lagerung auf der Hefe bis Juni erfolgte in großen und kleinen Holzfässern. Ein Rosé der auch im Winter Spaß macht bereichert nun unser Sortiment: Kraftvoll und fruchtig mit feinsten Würzen vom Holz. Mit dem Knipser Rosé Fumé trocken holen Sie sich den Sommer direkt ins Glas. Freuen Sie sich auf einen sehr kraftvollen und fruchtigen Rosé, der große Freude bereitet, einfach immer passt und sich wunderbar leicht um die Zunge legt. Er fasziniert außerdem mit seiner feinen Würze durch den Ausbau in gebrauchten Barriques. Sein Aromenpaket zeigt leckere Pfirsiche mit milder und sehr angenehmer Fruchtsäure. Der Abgang ist ewig lang.



Spanien:

2013 Ramón Bilbao Rioja Crianza 0,75l € 23,50

Herrliche Crianza aus der Rioja, die über 14 Monate in Eichenfässern reifte. Zeigt generöse Aromen nach Blaubeere, schwarzen Kirschen und Vanille, die sich elegant im Glas entwickeln. Dies ist ein köstlicher, ausdrucksvoller Roter mit einem weichen, ansprechenden Finale. 100% Tempranillo

Weingut Klaus Keller VDP Winzer aus Flörsheim-Dalsheim / Rheinhessen

„Winzer des Jahrzehnts“

Riesling feinherb

0,25l € 5,50

Pressestimmen zu Klaus Peter Keller:

Robert M. Parker: „Klaus Peter Keller produziert Stoff für Legenden!“ Die New York Times feiert Klaus-Peter Keller als „Hohepriester des Rieslings“!

FAZ: „Großartig, hervorragend, brillant – die Kritiker überschlagen sich“ „Kollektion des Jahres“ und „Winzer des Jahrzehnts“, so das Urteil des Gault Millau, der in seiner 2009er Edition die verzaubernden Rieslinge des Winzermagiers aus Flörsheim-Dalsheim auf die Plätze eins, zwei und drei wertet. Ein Paukenschlag und eine einzigartige Auszeichnung in der Historie deutscher Weinführer! Und im aktuellen Guide 2016 urteilt der Gault Millau: „Kellers Phalanx aus sechs superben Lagenweinen sowie dem grandiosen G-Max ist atemberaubend. Kein anderes Weingut hierzulande und vermutlich auch weltweit bietet dieses Spektrum an“!