

Beginnen Sie den heutigen Abend mit einem Glas

Elbling Brut Winzersekt mit Weinbergspfirsich-Likör

oder einem

Aperol Spritz oder eine **alkoholfreie Alternative** « Venezianer »

vielleicht gefällt heute auch mal ein

**LUSTAU Vermut auf Eis mit Tonic, Winzersekt
Minze und Limette 7,20 €**



Leckereien aus der Bacchusküche

Aufgeschäumtes Pfifferlingsüppchen 7,20 €

Bacchus-Vorspeisen-Teller" mit Leckereien aus der Bacchusküche 15,20 €

- Mariniertes Gemüse, Schafskäse, Räucherlachs, Räucherforelle, Oliven, gefüllte Tomaten, marinierte Tomaten, Oliven, Schafskäse, italienische Salami, luftgetrockneter Schinken dazu Kräuterbutter und hausgebackenes Brot U

Gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymiansauce auf frischen Blattsalaten 14,20 €

Salatvariation mit frischen Pfifferlingen 15,60 €

Salatvariationen mit Thunfisch und herzhaftem Dressing 16,20 €

**Büffelmozzarella Burrata mit frischen Kräutern, Oliven,
Basilikumpesto und Strauchtomaten 13,20 €**

Dorade im Ganzen gebraten mit frischen Kräutern und Butterkartoffeln 23,80 €

Kalbshackbraten auf Schmorwirsing mit Spiegelei und getrüffeltem Kartoffelstampf 18,80 €

**Kalbsschnitzel « Wiener Schnitzel » in Butterschmalz gebacken,
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren 22,80 €**

**Hausgemachte, gefüllte Rinderroulade auf Wirsing-Möhrengemüse und
Kartoffel Stampf 19,70 €**

**Lammkeule mit verschiedenen Gemüsen Schafskäse und Kräutern
in der Folie gegart 21,80 €**

Frische Pfifferlinge auf hausgemachten Servietten- Gemüseklößen 17,80 €

**Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind mit frischen Pfifferlingen
und Serviettenklößen 32,80 €**

**Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind mit Schmorzwiebeln und
Folienkartoffel mit Kräuterquark 26,80 €**

Beilagensalat zu den Pfifferlingen 2,80 €

Zu allen Gerichten erhalten Sie unser täglich frisch gebackenes
Stangenbrot mit Kräuterquark vorab

**Wir suchen dringend junge Servicemitarbeiter:innen zur
Verstärkung unseres Teams!!!!**



DESSERT

Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanilleeis 6,80 €

"Schwedenbecher" Apfelkompott mit Vanilleeis und Eierlikör 6,60 €

Hausgemachte Zitronen-Panna Cotta mit Erdbeermus 7,20 €

Käseplatte mit ausgesuchten Käsen, Trauben und Früchte-Chutney 12,20 €

Marokkanische Tajine

(nur auf Vorbestellung)

für 2 Personen oder 4 Personen

vegetarisch 19,80 € pro Person

oder mit Hähnchen oder Lamm 25,80 € pro Person
dazu Gemüse Couscous



Unsere Aktionsweine

Hausschoppen 0,2 ROT, WEISS ODER ROSE je 5,80 €

2020er **Domaine André Figeat Loiretal**
Pully Fumé Les Chaumiennes Sauvignon
Flasche 34,80 €

Weingut **Johannes Ohlig, Östlich-Winkel, Rheingau**
2020er **Mittelheimer Edelmann, Riesling Spätlese, feinherb**
Flasche 29,20 €

Weingut **Johannis Ohlig, Oestrich-Winkel Rheingau**
2021er **Johannisberger Erntebringer**
Spätburgunder Rose, feinherb 11,5%Vol
27,80 €

Weingut **Burggarten, VDP Heppingen, Ahr**
2021er **Blanc de Noir vom Spätburgunder GUTSWEIN TROCKEN**
Er kommt leicht moussierend ins Glas. Die prickelnde Art setzt sich auch im Gaumenfort. Angenehm spritzig mit Anklängen von Litschi, Wiesenheu und im Abgang etwas Grapefruit demonstriert er, wie interessant die weiße Seite des Spätburgunders sein kann. Er begeistert durch ein schönes Spiel zwischen filigraner Art, angenehm animierender Frucht und herrlich präziser Säure.
Flasche 27,80 €

Weingut **Ralf Trautwein, Bötzingen, Baden, Kaiserstuhl**
2018er **Spätburgunder Alte Rebe trocken**
ausgebaut im alten Holzfass
Flasche 32,00 €

2020er **Château Majoreau**
AOC Bordeaux Superieur Hyppos
Im Jahr 1981 übernahm die 4. Generation, vertreten durch Monique & Bernard Delong, das Fami- liengut und wandelte es in einen Weinbaubetrieb in AOC Bordeaux Supérieur und AOC Côtes de Bordeaux Saint Macaire um. Aus ihren träumen wurde "Château Majoreau" geboren. Die Lehrerin und der Segler gaben ihre Leidenschaft an ihre Kinder Emeline und Mathieu weiter, die heute das Abenteuer fortsetzen.
Flasche 33,60 €

2015er **Château Croix des Rouzes POMEROL**
Merlot, Cabernet Franc
Grandioser Rotwein aus Pomerol, Richtung schwarze Johannisbeeren und Kirsche, sehr üppig und gleichzeitig sehr rund am Gaumen
Flasche 48,60 €