

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 €**

**"Bouillabaisse ala Abi" Fisch-Gemüsesuppe mit verschiedenen Fischen und Ajoli 9,40 €**

**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 €**

**Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten und Pernod flambiert,  
mit Blattspinat, dazu Ajoli 23,80 €**

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

**Frische Pfifferlinge auf hausgemachten Servietten- Gemüseklößen 17,80 €**

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

**Hausgemachte Gemüse-Semmeltaler mit herzhaften Tomaten-Paprikapesto und Raclette  
gratinert auf Wirsing-Möhrengemüse 16,20 €**



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



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

**Tafelspitz vom Kalb auf Bouillongemüse, gewürfelten Kartoffeln, Wurzelgemüse  
und Meerrettichsauce 21,70 €**

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



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

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

**Haben Sie schon den Platz zum Gänseessen reserviert ???**

# TÄGLICH FRISCHE MIESMUSCHELN

Muscheln „Rheinische Art“ mit Wurzel-Weissweinsud 16,80 €

Muscheln „Provencal“ mit  
Tomaten-Kräutersauce und Knoblauch 17,80 €

Zu den Muscheln reichen wir Schwarzbrot mit Butter

Portion Fritten zu den Muscheln 3,20 €



**Marokkanische Tajine**  
(nur auf Vorbestellung)  
für 2 Personen oder 4 Personen  
vegetarisch 19,80 € pro Person  
oder mit Hähnchen oder Lamm 26,80 € pro Person  
dazu Gemüse-Couscous



## 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 €

## 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, Östrich-Winkel, Rheingau**  
2020er **Mittelheimer Edelmann, Riesling Spätlese, feinherb**  
Flasche 29,20 €

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

2020er **Château Majoreau**  
**AOC Bordeaux Superieur Hypos**  
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 Majoureau" 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 €