

Beginnen Sie den heutigen Abend mit einem Glas

Elbling Brut Winzersekt mit Weinbergspfirsich-Likör
oder einem
Aperol Spritz oder eine **alkoholfreie Alternative** « Venezianer »

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



Leckereien aus der Bacchusküche

Getrübte Kartoffel-Lauchsuppe 6,40 €

**"Bouillabaisse ala Abi" Fisch-Gemüsesuppe mit verschiedenen
Fischen und Ajoli 10,80 €**

"Bacchus-Vorspeisen-Teller" mit Leckereien aus der Bacchusküche 15,80 €

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

Gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymiansauce auf frischen Blattsalaten 14,80 €

**Gebackener Feta auf gehobeltem Rotkohlsalat mit Äpfeln, Rosinen
und Walnüssen 16,80€**

**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 24,80 €

**Rumpsteak vom Angusrind rosa gebraten auf Gemüseratatouille
und Kartoffelgratin 28,80 €**

**Hausgemachte Gemüse-Semmeltaler mit herzhaften Tomaten-Paprikapesto und Raclette
Käse gratiniert, auf Wirsing-Möhrengemüse 16,80 €**

Pappardelle mit frischem Marktgemüse und geriebenem Parmesan 16,80 €

**Gänseleber « Berliner Art » auf Apfelscheiben mit Röstzwiebeln und
Kartoffelstampf 18,80 €**

**Hausgemachte, mit Gemüse gefüllte Rinderroulade auf Rotkohl und
Kartoffelstampf, 19,70 €**

**Tafelspitz vom Kalb auf Bouillongemüse, gewürfelten Kartoffeln, Wurzelgemüse in der
Kasserolle serviert, dazu Meerrettichsauce 22,80 €**

**Kleine Steaks vom Neuseelandlamm, Thymiansauce , Gemüseratatouille
und Kartoffelgratin 24,80 €**

Dessert

Hausgemachte Apfeltarte mit Vanilleeis 9,80 €

kann je nach Betrieb länger dauern, da frisch zubereitet wird

Karamalisierte Pflaumen mit Vanilleeis und Kürbiskernöl 7,80 €

Käseplatte mit ausgesuchten Käsen, Trauben und Früchte-Chutney 12,80 €

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

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

TÄGLICH FRISCHE MIESMUSCHELN

Muscheln „Rheinische Art“ mit Wurzel-Weissweinsud 18,80 €

**Muscheln „Provencal“ mit
Tomaten-Kräutersauce und Knoblauch 19,80 €**

Zu den Muscheln reichen wir Schwarzbrot mit Butter



Portion Fritten zu den Muscheln 3,20 €

Wir bitten Sie, Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten unseren Servicemitarbeitern vor der Bestellung mitzuteilen.

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



Weinempfehlungen

Weingut Johannes Ohlig, Östrich-Winkel, Rheingau

2021er Mittelheimer St. Nikolaus Riesling

Qualitätswein trocken

Fl. 26,80 €

« Winzersekt »

Cremant Zilliken

Elbling Brut, Traditionelle Flaschengärung

Fl. 29,60 €

Weingut Klaus Schneider, Guldental

2020er Roter Muskateller, trocken, exotische Frucht

Spätleser trocken

Fl. 26,20 €

Weingut Burggarten, VDP Heppingen

2020er **CUVÉE NOIR <DREI BRÜDER> GUTSWEIN TROCKEN**

Dieses Rotwein Cuvée, bestehend aus Cabernet Sauvignon und je 40% Spätburgunder und Frühburgunder überzeugt mit herrlichen Kirsch- sowie Cassisaromen. Abgerundet durch würzige Kräuter- und Pfeffernoten und einem Hauch von Lebkuchenaromen.

Flasche 29,00 €