**Kleinigkeiten**

Würziges Bruschetta

mit hausgemachtem Pesto und marinierten Tomaten 5,80 €

\*\*\*\*

Handkäs´mit Musik aus dem Weck-Glas

Wingertsknorze/ Salzbutter 5,80 €

\*\*\*\*

gebackener Camembert

Preiselbeer-Birne/Salat/Baguette 7,50 €

\*\*\*\*

Gebratene Garnelen

Zitronen-Knoblauchsud/ Bruschetta 8,50 €

\*\*\*\*

Vitello Tonato

Zartes Kalbfleisch/Kapern/Tunfisch-Dip 9,50 €

\*\*\*\*

hausgemachte, saisonale Suppen auf der Tageskarte ab 4,50 €

frisch gebackene Flammkuchen

klassisch

Sauerrahm/ Rauchschinken/ Zwiebeln 7,50 €

\*\*\*\*



Sauerrahm/ Rucola/ Tomate/ Parmaschinken/ Parmesan 8,50 €

**Salate**

Beilagensalat 3,50 €

\*\*\*\*

kleiner Salat

saisonaler Blattsalat/ gratinierter Ziegenkäse/

Bresaola-Schinken/geröstete Kürbiskerne/ Baguette 8,50 €

\*\*\*\*

bunter Salatteller

saisonaler Blattsalat/ marinierten Hähnchenbruststreifen/

Balsamico/Bruschetta 12,50 €

**Hauptgerichte**

Schnitzel vom Schwein

gebratene Pilze/ Rahmsoße/Zwiebeln/Salat

Bratkartoffeln oder belgische Pommes 13,50 €

\*\*\*\*

Pasta „RAPHINIERT“

Gebratene Garnelen/Zitrus-Chili-Pesto/geschwenktes Gemüse/

Rucola/Grana Padano 15,50 €

\*\*\*\*

„Alagast-Teller“

Gegrillter Tafelspitz

Wurzelgemüse/Kartoffelgratin/Meerrettich 14,50 €

\*\*\*\*

Sesam-Lachsfilet

Gemüse-Millefeuille/getrüffeltes Püree/Riesling-Schaum 16,50 €

\*\*\*\*

saftiges Rumpsteak (Black Angus ca. 220g Rohgewicht)

Portweinzwiebeln/Kräuterbutter/Bratkartoffeln/ Salat 19,50 €

\*\*\*\*

Zartes Ragout vom Hirsch

Apfelrotkohl/Kartoffelknödel/Preiselbeeren 16,80 €

\*\*\*\*

Winzerfilet „RAPHINIERT“

Filet vom Schwein/ Kräuter-Senfkruste

Zwiebel-Gurken-Rahm/ Butterspätzle/ Marktgemüse 16,50 €

**Vegetarisches**

Vegetarische Pasta

Fettucine/Basilikum-Pesto/

geschwenktes Gemüse/Rucola/Parmesan 11,50 €

\*\*\*\*

Safran-Risotto

Frischer Blattspinat/gebackene Wachteleier 13,50 €

\*\*\*\*

Marinierter Ofen-Feta

Anti-Pasti/bunter Blattsalat/Kräuter-Baguette 11,80 €

**für die Kleinen**

zartes Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

mit Rahmsoße und geschwenkter Fettucine 6,50 €

\*\*\*\*

kleines Schnitzel mit belgischen Pommes 5,50 €

wir sind für alle Kinderwünsche offen

**was Süßes**

Apfel-Crumble mit Zimt und Mandel

dazu Vanille-Eis und Zabaione 6,00 €

\*\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenmousse

an Ananas-Mango-Chutney 6,50 €

\*\*\*\*

Crème brûlée

an fruchtigem Himbeersorbet 5,50 €

**Getränke**

Lammsbräu

BioKristall-Mineralwasser

medium/ still 0,33 l / 2,30 €

0,75 l / 4,80 €

Coca Cola/ Cola light

Limo weiß/ gelb 0,2 l / 2,00 €

0,4 l / 2,80 €

now by Lammsbräu

Bio-Limonaden Grape/Lemon/Red Berry 0,33 l / 3,00 €

Bio-Traubensaft/Bio-Apfelsaft (naturtrüb) 0,2 l / 2,50 €

Bio-Traubensaft-/Bio-Apfelsaft-/Johannisbeerschorle 0,4 l / 3,50 €

**Kaffee fairtrade aus ökologischem Anbau und fair gehandelt**

Kaffee 2,50 €

Milchkaffee 2,80 €

Cappuccino 2,80 €

Espresso 2,00 €

**Biere:**

Neben den ökologischen Weinen des Weingut Kronenhof,

bieten wir Ihnen alternativ dazu ökologisch gebraute Biere

der Neumarkter Lammsbräu – Brauerei

- Edelpilz „Zisch“ 0,33l/3,20 €

- Urstoff (würziges Helles) 0,5 l / 3,50 €

- Weiße (helles Hefeweißbier) 0,5 l / 3,80 €

- dunkle Weiße (dunkles Hefeweißbier) 0,5 l / 3,80 €

- Lammsbräu Radler 0,5 l / 3,50 €

- Lammsbräu Pils alkoholfrei 0,33l/3,00 €

- Weiße alkoholfrei 0,5 l / 3,50 €

**Weinkarte**

(alle Weine sind Qualitätsweine)

**Schoppenweine:**

1. Kronenhof trocken – weiß – 0,2 l / 2,80 €
2. Kronenhof halbtrocken – weiß - 0,2 l / 2,80 €
3. Kronenhof Rotwein halbtrocken 0,2 l / 3,00 €

**Rot- und Roséweine**:

1. 2018 Rosé Halbtrocken

frühlingszart und sommerfrisch

macht er auch im Winter eine gute Figur 0,2 l/3,50 € 0,75 l/11,00 €

1. 2018 Spätburgunder Rosé Trocken

Harmonischer Duft und schöne Mineralität.

Vermittelt spontan an Sommerfreuden 0,2 l/4,50 €. 0,75 l/14,00 €

1. 2016 Portugieser Halbtrocken

dezente und feinfruchtige Art,

perfekt zur leichten Küche 0,2 l/3,50 € 0,75 l/11,00 €

1. 2016 Spätburgunder Trocken internationaler Typ –

passt gut zu Fleischgerichten 0,2 l/4,00 € 0,75 l/13,00 €

1. 2018 Merlot Trocken

wunderbar fruchtiger Rotwein – diese Rebsorte passt

nicht nur ins Bordeaux-Gebiet 0,2 l/4,80 € 0,75 l/15,00 €

1. 2016 Johannisberg Frühburgunder Trocken

kraftvoll/dicht/elegant 0,75 l/18,00 €

1. 2015 Rothenberg Spätburgunder alte Rebe Trocken

Gereift im alten Holzfass/ Hammer-Wein! 0,75 l/24,00 €

1. 2017 „Raphiniert“ Cuvée Rot Trocken

Rubinrot/schöne Frucht/

Lieblingsrotwein der Küche 0,2 l/4,20 € 0,75 l/ 13,00 €

1. 2018 Cabertin Trocken

erinnert an Cabernet sauvignon,

schön eingebundene Eichenholz-Aromen,

eine völlig neue Rebsorte! 0,75 l/17,00 €

**Weißweine trocken:**

1. 2018 Riesling / Trocken

herzhaft/harmonische Säure 0,2 l/3,20 €

1. 2018 Grüner Silvaner Trocken

der schlanke Elegante: typisch rheinhessisch 0,2 l/3,80 € 0,75 l/12,00 €

1. 2018 Weißer Burgunder Trocken

rund/idealer Menüwein 0,2 l/4,00 € 0,75 l/12,50 €

1. 2018 Grauer Burgunder Trocken

ein Wein, den man nicht vergisst 0,2 l/4,80 € 0,75 l/15,00 €

1. 2018 Riesling Spätlese Prädikatswein Trocken

frisch, lebendig, mit zartem Duft

und feiner Säurestruktur 0,2 l/4,50 € 0,75 l/14,00 €

1. 2017 Cabernet blanc/Trocken

frische grüne Aromen, im Gaumen würzig 0,2 l/4,50 € 0,75 l/14,00 €

1. 2016 Steinert Riesling Trocken

Mineralisch/kräftig/ mit zartem Schmelz 0,75 l/19,00 €

1. 2015 Rothenberg Grauer Burgunder Trocken

Quercus-neues Eichenholz/Maische vergoren/spannend

Ein Experimentalwein der Superlative 0,75 l/24,00 €

**Fruchtig milde Weißweine:**

20. 2017 Riesling Halbtrocken

spritzige Säure und leichte Restsüße 0,2 l/3,80 € 0,75 l/12,00 €

21. 2018 Rivaner Classic

unkompliziert/balancierte Restsüße 0,2 l/3,50 € 0,75 l/11,00 €

22. 2018 Grauer Burgunder feinherb

Burgunder einmal anders 0,2 l/4,50 € 0,75 l/14,00 €

Dezente Fruchtsüße/voller Geschmack

1. 2018 Auxerrois fruchtsüß

Weiche Burgundernoten/fruchtige Eleganz 0,2 l/3,80 € 0,75 l/12,00 €

1. 2017 Kerner Spätlese

opulente Restsüße/

Duft nach exotischen Früchten 0,2 l/4,50 € 0,75 l/14,00 €

**was Prickelndes:**

1. Kronenhof Secco

Trockener Perlwein mit toller Frucht, dezenter Süße

und belebendem Prickeln auf der Zunge.

Mit Freunden schmeckt er noch besser. 0,1 l/2,50 € 0,75 l/14,00 €

1. Rosé Secco

Zart beerige Aromen und eine Spur mehr Restsüße

Ein prickelndes Geschmackserlebnis 0,1 l/2,50 € 0,75 l/14,00 €

**Weinschorle:**

1. Weißwein (trocken/halbtrocken) 0,2 l / 2,20 € 0,4 l / 3,80 €
2. Rotwein/halbtrocken 0,2 l / 2,20 € 0,4 l / 3,80 €
3. Rosé (halbtrocken) oder Riesling (trocken) 0,2 l / 2,50 € 0,4 l / 4,20 €

Alle Weine sind Öko-Weine vom Weingut Kronenhof. Diese können Sie auch mit nachhause nehmen. Fragen Sie uns nach der Ab-Hof-Weinkarte.

**Brände und Liköre:**

Hemmes Alter Weinbrand – 38 % Vol. 4 cl / 3,50 €

Hemmes Tresterbrand – 40 % Vol. 2 cl / 2,20 €

Weinbergpfirsichlikör – 18 % Vol. 2 cl / 2,20 €

Hemmes Williams Birne – 40 % Vol. 2 cl / 2,50 €

Fernet Branca 37 % Vol. 2 cl / 2,20 €

Ramazotti 30 % Vol. mit Eis und Zitrone 4 cl / 3,50 €