



Speisekarte

Küchenschluss

Mi - Sa 20 Uhr

Restaurantschluss 21.00



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,5	5,20
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,5	5,50
Sauvignon Blanc/trocken, Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,50

Aperitif:

Martini Bianco	5cl	7,00
Sherry	5cl	7,00
Secco	0,1	7,00

Unverträglichkeiten bei Allergenen? Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Vornweg

Portion Oliven	7,00
Käse – Naschwerk	16,00
Feige/ Holunderblüte/ Nüsse	
Comté/ Livarot/ Brie de Meaux/ Gorgonzola	
Fruchtig & pikant	14,00
Chorizo/ Mango/ grüne Salate/ Pecorino	
Luftgetrocknete italienische Schinkenauswahl	16,00
Pecorino/ Baguette	

Fisch

Ganze Maischolle nach Finkenwerder Art	27,00
Speck/ Petersilienkartoffeln/ Rotkraut	

Schwein

Gepökeltes ausgelöstes Eisbein	22,00
Meerrettichsoße/ Klöße/ Sauerkraut	

Rind

Vogtländischer Sauerbraten	24,00
Bambes/ Rotkraut	
Tagliata ^{300g}	39,00
Rucola/ Tomate/ Pecorino/ Baguette	

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück



Speisekarte

Küchenschluss
Mi - Sa 20 Uhr
Restaurantschluss 21.00



Spargel

Spargelcremesüppchen & Mandelblättchen 10,00

Kleiner lauwarmer Spargelsalat 18,00
Scampi/ Limette/ Vanille/ Pecorino/ Baguette

Tagliatelle & Spargel 20,00
Bärlauch/ Cashewkerne/ Pecorino

Alle Spargelgerichte mit zerlassener Butter

Auf Wunsch Portion hausgemachte Holländische Soße 4,00

Spargel & Rührei 22,00
Butter/ Kartoffeln

Hinterhainer Allerlei 26,00
Gebackenes Schweineschnitzel/ Rinderzunge/ Spargel
Butter/ Kartoffeln

Spargel & gebackenes Welsfilet in Sesam 28,00
Butter/ Kartoffeln

Weinempfehlung aus Rheinhessen:
GRAUER BURGUNDER trocken 0,2 8,00

Dessert

Heiße Schokolade dunkel oder weiss 4,90

Hausgemachtes Sauerrahm - Basilikumeis 6,00

Käse - Dessert 16,00
Comté/ Livarot/ Brie de Meaux/ Gorgonzola
Feige/ Holunderblüte/ Nüsse

Lauwarmes Schokoküchlein 10,00
Cassis/ Vanilleeis

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück