



Gänseschmalz
zum Mitnehmen
ca. 180g 4,90 €
(solange der Vorrat reicht)

Unsere Weinempfehlung zur Gans



Giomé	0,2 l	0,75 l
Cà Maiol, trocken		
Lombardei, I.G.P.	7,00 €	27,00 €

Dieser Name bezieht sich auf ein Wort des antiken Roms: „Giomelle“, dass die Verbindung zweier Dinge bezeichnet.

Tatsächlich vereint der **Giomè** zwei Komponenten: **Groppello**, die einheimische Rebsorte aus dem Hinterland des Gardasees und eine Cuvée aus den Sorten **Marzemino**, **Barbera** und **Sangiovese**, die hier schon lange wachsen.

Nach der Gärung und dem Ausbau in Edelstahl, die nach Rebsorten getrennt erfolgen, wird der Verschnitt gewählt, der Giomè ins Leben ruft: einen mittelkräftigen, frischen und ausgewogenen Wein.



Primitivo del Salento		
Tenuta Boncore, trocken		
Apulien, I.G.T.	6,50 €	24,50 €

100% Primitivotrauben garantieren ein üppiges und sanftes Weinvergnügen.

Erdbeere, Himbeere und Cassis geben den Ton an mit eindeutigem Focus auf der Fruchtigkeit.



Château Bas		
Coteaux d'Aix ein Provence Rouge	7,50 €	29,50 €

Ein spitzen Cuvée aus den Trauben Grenache und Syrah.

Das Weingut aus der Provence ist seit 2010 Bio-Zertifiziert

Das Bukett ist frisch und reich an schwarzen Früchten und leichten Pfeffernoten.

Im Geschmack ist er ausgewogen mit Noten von Lakritz und Toffee.



Antonia		
Cuvée von Domina und Spätburgunder		
Weingut Brennfleck, trocken		
Franken, Q.b.A.		65,00 €

Ein Wein der Extraklasse, der das Herz erwärmt.

Aufwendige Handarbeit und Selektion im Weinberg, sowie Fingerspitzengefühl beim Ausbau prägen diesen gehaltvollen und ausdrucksstarken Rotwein, welchen wir unserer zweiten Tochter Antonia widmen. Das Bukett ist geprägt von samtiger Tiefe und besticht mit komplexen Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Nuancen von Mandel.

Im Geschmack ist er sehr vielschichtig, elegant mit samtiger Struktur.

Sie haben jeweils die Wahl
zwischen zwei Suppen, sechs Hauptgerichten und drei Desserts

Vegetarische Tomatenconsommé mit Kräuterflädle

Mulligatawny Suppe
Indische Geflügel- Currysuppe mit Kokosmilch



Hirschsauerbraten in kräftiger Jus
mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelkloß

Menüpreis 41,50 €

Paniertes Kalbsschnitzel
mit Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse

Menüpreis 41,50 €

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Steinpilzrahm
mit Spinat- Spätzle und Buttergemüse

Menüpreis 38,50 €

Zander- und Salmfilet
auf Kürbis- Safrangemüse und Sepia- Bandnudeln

Menüpreis 43,50 €

Bandnudeln mit buntem Gemüse
in Olivenöl auf Tomaten- Basilikumsauce und Grana Padano

Menüpreis 35,50 €

Gänsebraten von Brust und Keule
mit Kartoffelkloß, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Bratapfel
(nur auf Vorbestellung bis zum 15.12.23)

Menüpreis 54,00 €



Weißes Printen Mousse au chocolate an Amaretto- Pflümlì

Warme gefüllte Crêpes Vanilleköfferchen auf Schokoladensauce

Veganer Apfelkuchen auf Kokos- Karamellsauce

Flaschenweine (Jahrgänge unter Vorbehalt)

Weißwein

2022 er	Grauer Burgunder, trocken	0,75 l
Baden	Weingut Freiherr von Gleichenstein	24,50 €
2022 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo- Italia	30,50 €
2020 er	Riesling Schiefersteil, trocken,	
Rhein Hessen	Markus Molitor,	30,50 €
2022 er	Scheurebe, Fräulein Scheu, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	25,50 €

Sechs Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken

2022 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	26,50 €
2022 er	Cuvée weiß, Bacchus & Rivaner, trocken	26,50 €
2020 er	Cuvée rot, Dornfelder & Domina, trocken	26,50 €
2012 er	Johann Hugo, Riesling Spätlese, trocken	49,50 €
2018 er	Spätburgunder Rosé, trocken	23,50 €
2021 er	Antonia, Domina und Spätburgunder Cuvée, trocken	65,00 €

Rosé

2022 er	Portugieser Rosé	
Pfalz	Neustadter Pfaffengrund, Weingut S. Eberley	(Liter Flasche) 28,50 €
2020 er	Bardolino - Rosé	
Venetien	Chiaretto, Serenissima	23,50 €

Rotweine

2015 er	Kreuznacher Spätburgunder, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	26,50 €
2020 er	Château Bas	
Provence	Coteaux d'Aix, trocken	29,50 €
2022 er	Tenuta Boncore, trocken	
Apulien	Primitivo del Salento I.G.T.	24,50 €
2019 er	Giomé	
Lombardei	Cà Maiol, I.G.P.	27,00 €

„Zu VÍno sag ích nie no!!!“

Dessert- & SchaumweÍne

WeÍBweÍne

2015 er	Silvaner Beerenauslese Edelsüß		
Franken	Weingut Brennfleck	0,5 l	42,00 €
1997er	Enkircher Ellgrub		
Mosel	Riesling Auslese		
	Weingut Ullrich Langguth	0,5 l	38,50 €
2015er	Piesporter Goldtröpfchen		
Mosel	Riesling Auslese		
	Weingut Ulrich Langguth	0,75 l	36,00 €
2009 er	Bruttinger Pfarrgarten		
Mosel	Riesling, Spätlese, trocken		
	Weingut Klein- Götzt	0,75 l	33,00 €

SchaumweÍne

		0,1 l	0,75 l
Sekt „Haus Kleinlosen“ trocken	4,00 €		24,50 €
Prosecco	4,00 €		24,50 €
Moncontour - Crémant de Loire, brut			
Methode traditionelle			28,50 €
Champagner aus dem Haus „Gosset“		0,375 l	0,75 l
Grande Réserve, brut	38,00 €		90,00 €
Grande Rosé, brut	42,00 €		95,00 €

Biere vom Fass



Aus der ältesten
Altbierbrauerei
der Welt



0,25 l	3,00 €
0,5 l	5,50 €

Flaschenbiere

Bitburger 0,0%, Radler alkoholfrei 0,0%	0,33 l	4,00 €
Benediktiner Hefeweizen hell oder alkoholfrei	0,5 l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	3,00 €
VIO Rhabarberschorle	0,3 l	4,00 €
VIO Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	4,00 €
Apfelschorle (ohne Zuckerzusatz)	0,25 l	3,00 €
Brohler classic oder Gerolsteiner still	0,25 l	3,00 €
Brohler medium oder Gerolsteiner still	0,75 l	7,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,50 €

Offene Weine

Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken		
Franken, Weingut Brennfleck	0,2 l	6,80 €
Grauer Burgunder, Freihr. v. Gleichenstein, Baden, trocken	0,2 l	6,50 €
Gutsriesling, feinherb, Weingut Claes, Mosel	0,2 l	6,50 €
Lugana, Bulgarini, D.O.C. Pozzolengo- Italia	0,2 l	7,80 €
Grauer Burgunder, Dr. Zenzen, entalkoholisiert	0,2 l	5,50 €
Chardonnay, Les Rivages, Maître Oliver, trocken	0,2 l	6,00 €
Portugieser Rosé, Weingut S. Eberley, Pfalz	0,2 l	6,50 €
Primitivo del Salento Tenuta Boncore I.G.T., Apulien	0,2 l	6,50 €
Merlot, Les Rivages, Maître Oliver, trocken	0,2 l	6,00 €
Giomé, Caà Maiol, Lombardei I.G.P. trocken	0,2 l	7,50 €
Château Bas, Coteaux d'Aix ein Provence Rouge, trocken	0,2 l	7,80 €

Spritzig frisch

Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00 €
Hugo & Aperol Sprizz, Limocello Sprizz	0,2 l	7,50 €

Spezialitäten aus der Destillerie & Likörmanufaktur Deheck

Krabeldiwandnuff 50 % 2 cl 4,00 €

Der feurige Kräuterschnaps- Hier ist der Namen Programm. **Definitiv nur etwas für Profis**

Feier Deiwel 30 % 2 cl 3,30 €

Wem der Klassiker zu intensiv ist, liegt hiermit genau richtig, feurig im Abgang, jedoch versehen mit der entspannten Wirkung der über 30 vielseitigen Kräuter

Obstler, Williams Birne, Marille, Waldhimbeergeist

40 % 2 cl 3,30 €

Haselnuss Spirituose, Alte Pflaume, Brombeer

35 % 2 cl 3,30 €

Haselnuss Likör 20 % 2 cl 3,30 €

Trüffel- Sahne- Likör 15 % 2 cl 3,30 €

Herbs Honey – Ein Leckerchen! 50 % 2 cl 3,30 €

Edel, konzentriert, konsequent...

In der Kategorie der Edelbrände noch einmal zu sondieren und die besten in einem kleinen erlauchten Kreis zusammen zu fassen, ist nur möglich bei Zugrundelegung höchster Ansprüche an die Qualität des Ausgangsprodukts, die Sorgfalt der Verarbeitung zur Maische und die Kunst der Destillation.

Dabei wurde konsequent auf Vor- und Nachlauf verzichtet und allein der beste, der mittlere Teil des Destillats, fand in seiner reinsten Form den Weg in die Flasche.

Zigeunerweichsel -Kirschbrand 41,5 % 2 cl 4,50 €

Löhr Zwetschgenbrand 40,5 % 2 cl 4,50 €

2 cl

Spirituosen

Korn	32 %	2,00 €
Fürst Bismarck	38 %	2,80 €
Uerdinger	38 %	2,80 €
Stuffkamp	32 %	2,00 €
Malteser	40 %	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €
Wodka Smirnoff	37,5 %	2,80 €
Wodka Moskovskaya	40 %	3,00 €
Absolut Vodka	40 %	3,00 €
Grappa di Chardonnay	40 %	3,00 €
Topinambur Süßkartoffelschnaps	38 %	3,00 €

Magenbitter

Jägermeister Fläschchen	35 %	2,80 €
Ramazzotti	30 %	3,00 €
Averna	32 %	3,00 €
Fernet Branca/ Menta	40 %	3,00 €
Kümmerling Fläschchen	35 %	2,80 €
Underberg Fläschchen	44 %	3,00 €
Killepitsch	42 %	3,00 €

Weinbrand, Brandy

Mariacron	36%	3,00 €
Stock gespritzt mit Cola	38 %	3,00 €

Liköre

Baileys	17 %	3,50 €
Nonino Amaro (mit Alpenkräutern)	35 %	4,50 €
Bessen Genever	20 %	2,00 €
Amaretto	21 %	3,00 €
Verpoorten Eierlikör	20 %	2,80 €
Eierlikör mit Kirschwasser vom Weingut Alde Gott	18 %	3,00 €
Sambuca	40 %	2,80 €
Ouzo 12	38 %	2,80 €
Dark Mark Lakritzlikör	16 %	2,80 €

Whisky

Ballantines	4 cl	40 %	4,50 €
Jim Beam	4 cl	40 %	4,50 €
Jack Daniel's	4 cl	40 %	6,00 €

Longdrinks 0,25 l

4 cl Spirituose (Smirnoff, Ballantines, Jim Beam, Barcardi, Havanna Club, Gordon's)	7,00 €
4 cl Spirituose (Tanqueray Gin, Absolut Vodka, Moskovskaya Wodka, Jack Daniel's)	8,50 €
Flying Hirsch (2 cl Jägermeister mit einem Schuss Energy)	4,50 €
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limette)	8,50 €
London Mule (Tanqueray Gin, Ginger Beer, Limette)	8,50 €