



Offene Weißweine*

Sauvignon Blanc & Grüner Veltliner

50/50, QbA, trocken

Weingut Klein, Pfalz

0,1 l – € 4,50 0,2 l – € 8,50

Grauburgunder

Georg Gustav Huff, trocken, Nierstein, Rheinhessen

0,1 l – € 4,50 0,2 l – € 8,50

Riesling Classic

Weingut BREIDSCHEID,

QbA trocken, Ingelheim, Rheinhessen

0,1 l – € 4,50 0,2 l – € 8,50

Offene Rotweine*

Merlot, trocken

Weingut von der Mark, Baden

0,1 l – € 5,50 0,2 l – € 9,50

Spätburgunder

QbA, trocken, Holzfass

Georg Gustav Huff, trocken, Nierstein, Rheinhessen

0,1 l – € 5,00 0,2 l – € 9,00

Sonate No.1

Schwarzriesling und Dornfelder,

QbA feinherb, Weingut Adam Müller, Baden

0,1 l – € 4,50 0,2 l – € 8,50

* Wein enthält Sulfite



Weihnachtsmenü 2025

Möhren-Ingwer-Suppe

Rosa gebratene Entenbrust

Auf Spitzkohl á la creme, Apfelspalte,

Portweinsoße,

buntes winterliches Gemüse, Kartoffelplätzchen
oder

Scheiben vom Kalbsrahmbraten,

buntes winterliches Gemüse, Kartoffelschnee
oder

Zanderfilet auf frischem Blattspinat,

Rieslingsoße, Kartoffelpüree

oder

Ricotta-Spinat-Ravioli, Beurre Blanc, Kürbis-Aprikosen-Creme,

Röstzwiebeln, geröstete Kürbiskerne

Schokoladen Panna Cotta, Kirschkompott,

Vanilleeis

Menü Ente, Kalb, Zander € 55,00

Menü Ravioli € 50,00

