

Den Winter am Rhein genießen

Aperitiv

Aperol Spritz - Hugo - Aperol Maracuja
6,00

Vorspeise

Mix Tapas - Platte

Datteln im Speck, Champignons, Gambas,
geräuchertem Lachs, Pimientos
Auberginen, Melone Schinken & Zucchini
Frittierte Sardellen, Oliven & Aioli

13,50

Gebratene Pimientos de Padron
mit Meersalz

6,50

Kürbiscremesuppe
mit Chillifäden

5,50

Oktopus-Salat „Mediterrane Art“

Oliven, Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln

8,50

Caesar Salad

Caesar Dressing, Römersalat, Croûtons, Parmesan
gegrilltes Hähnchenbrustfilet

13,50

Hauptgericht

Ganze Nordsee Seesunge „Müllerin“

Salzkartoffeln und Blattspinat

26,50

Gegrilltes „Doraden Filet“

auf Blattspinat und Bratkartoffeln

20,50

Lachsfilet „gegrillt“

auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln

20,50

Fish and Chips

„Orly“

Remouladensauce,
Pommes frites und Salat

16,50

Schweinemedallions „Champignonsauce“
dazu Kroketten und Salat

20,50

Lammkoteletts „gegrillt“ (vom Carré)

dazu Prinzessbohnen & Rosmarinkartoffeln

26,50

Rumpsteak „Champignonsauce“

Tagliatelle und Salat

26,50

Dessert

Crema Catalana
mit Beeren

6,50

Heiße Himbeeren
auf Vanilleeis und Sahne

6,50

Warmes Schokosoufflé
mit Vanilleeis

6,50

Warmer - Apfelstrudel mit
Vanilleeis und Sahne

6,50

Weinempfehlung

Espenhof Grauer Burgunder

„trocken, Komplexes Bukett von Äpfeln,
Zitrusfrucht, Honig und Kräutern.

Weingut Espenhof, Rheinhessen

0,20l 6,50

Vino Pomal

Kirschrot mit veilchenartigen Schimmern.

Dominanz von Blumen, Früchten gemeinsam mit Lakritz,
Vanille sowie Geröstetem.

ausgeglichen, sanft und frisch. Tannine. Spanien

0,20l 6,50 0,75l 24,50

Bierempfehlung vom Fass

Original Bayerisch Festbier, vom Fass

König Ludwig Hell oder Dunkel

0,30l 2,90 0,50l 4,70

Maß 9,00

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer