

WIR UNTERSTÜTZEN „DEIN BRUNNEN FÜR MÜNSTER“ ZUM ERWERB DES BRUNNENS VON NICOLE EISENMAN

PINKUS SPEZIAL BRUNNENBIER 2,50
0,50 € DES PREISES GEHEN AN DAS BRUNNENPROJEKT

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN – KLEINES SCHWEINESCHNITZEL AUF TOAST
MIT SCHMORZWIEBELN, SPIEGELEI UND SALATGARNITUR 12,50

1,50 € DES PREISES GEHEN AN DAS BRUNNENPROJEKT

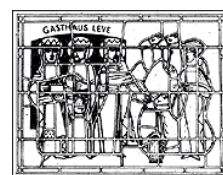


Friedensreiter:

*Ich komm von Münster her gleich
sporenreichs geritten:
„Der Friede ist gemacht, gewendet
alles leid.
Jo, gantz Münster, Osnabrug und
alle Welt ist froh...“*

Vorspeisen und kleine Gerichte

	€
MÜNSTERLÄNDER GRIEBENSCHMALZ IM STEINTÖPFCHEN MIT BAUERNSTUTEN UND PUMPERNICKEL	4,50
SECHS WEINBERGSCHNECKEN MIT KRÄUTERBUTTER IM HÄUSCHEN DAZU BAGUETTE	8,90
GEBACKENER CAMEMBERT MIT PREISELBEEREN, FRITTIERTER PETERSILIE, TOAST UND BUTTER	8,90
„HANDKÄS‘ MIT MUSIK“ – HARZER KÄSE IN ESSIG-ÖL-ZWIEBELMARINADE DAZU VOLLKORNBROT UND BUTTER	9,00
ORIGINAL CAESAR-SALAT MIT FRISCH GERIEBENEM PARMESAN UND BAGUETTECROÛTONS	8,90
DAZU STREIFEN VOM RINDERHÜFTSTEAK	15,50
KÄSEAUWAHL MIT WALNÜSSEN, TRAUBEN UND FEIGENSENF, DAZU VOLLKORNBROT UND BUTTER	9,80
SALAT GLASGOW - BLATTSALATE MIT ÄPFELN, WALNÜSSEN, STAUDENSELLERIE, ZWIEBELN UND STILTONKÄSE	11,50
BÜNDNER FLEISCH MIT GEHOBELTEM PARMESAN AUF RUCOLASALAT IN OLIVENÖL-ZITRONENDRESSING	11,50
GROSSE „KÖNIGINPASTETE“ GEFÜLLT MIT RAGOUT FIN VOM KALB	11,50
GROSSER SALATTeller VON FRISCHEN BLATTSALATEN MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN	12,00
HAUSGEBEIZTER LACHS MIT JOGHURTDILLSOSSE UND KARTOFFEL-LAUCHRÖSTI	13,80
HOLL. MATJESFILETS MIT ROTEN ZWIEBELN UND HAUSFRAUENSOSSE, DAZU SPECKBOHNEN UND BRATKARTOFFELN	13,80
MATROSENBROT - FRISCHE NORDSEEKRABBen MIT SPIEGELEI AUF VOLLKORNBROT MIT SALATGARNITUR	14,00
TATAR -ANGEMACHT ODER ZUM SELBER ANMACHEN- FEIN GARNIERT MIT BROTAUSWAHL UND BUTTER	17,90



Heilige drei Könige:

*Drei Könige mit Gold, Weihrauch,
Myrrhe, die sind schon von Anfang an
hier;
besorgen besonders im Keller den
Gästen die Freude beim Bier.*

Suppen

TELLER /TERRINE MÜNSTERLÄNDER KARTOFFELSUPPE MIT METTWURSTSCHNITZELN	5,00 / 9,50
TASSE WESTFÄLISCHE HOCHZEITSSUPPE	5,50
TASSE HÜHNERKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE	5,50
TELLER MUSCAT-KÜRBISCREMESUPPE MIT KÜRBISKERNÖL	5,50
TELLER HAUGEMACHTE BORSCHTSCH VON ROTER BETE MIT RINDFLEISCH, VIEL GEMÜSE UND SAUERRAHM	6,00



Westfälische Spezialitäten €

LUFTTROCKENES METTENDCHEN MIT BROT UND BUTTER	3,70
WARMES KÜMMELBRÖTCHEN MIT GOUDA, EMMENTALER, HARZER ODER LIMBURGER KÄSE	4,90
WARMES KÜMMELBRÖTCHEN MIT FRISCHEM METT UND ZWIEBELN	4,90
TÖTTCHEN – EINE MÜNSTERSCHE SPEZIALITÄT – MIT BROT KLEINE PROBIERPORTION	8,50 6,00
SPECKPFANNEKUCHEN MIT PREISELBEEREN UND GRÜNEM SALAT	8,50
BUCHWEIZENPFANNEKUCHEN IN SPECK GEBRATEN, DAZU RÜBENKRAUT UND SALAT	8,50
WURST- UND LEBERBROT MIT APFELSCHNITZEN UND GRIEBEN	10,00
HAUSGEMACHTE EISBEINSÜLZE MIT REMOULADENSOSSE UND BRATKARTOFFELN	11,00
WESTFÄLISCHES SCHINKENSCHNITTCHEN MIT LUFTGETROCKNETEM KNOCHENSCHINKEN, PUMPERNICKEL, KARTOFFELSALAT UND SPIEGELEI	12,00
GEBRATENE HAUSGEMACHTE BLUTWURST MIT SCHMORZWIEBELN AUF SAUERKRAUT MIT PÜREE	12,00
WARMES BRATENSCHNITTCHEN MIT KARTOFFELSALAT & SPIEGELEI	12,50
HERINGSTIPP IM STEINTOPF MIT SPECKKARTOFFELN	12,50
LEVESCHNITTCHEN MIT HAUSMACHER WURST, ROHEM SCHINKEN, KÄSE, KARTOFFELSALAT, SPIEGELEI UND PUMPERNICKEL	13,50
WESTFÄLISCHER STIELMUSEINTOPF MIT FRISCHER GROBER BRATWURST	13,50
MÜNSTERLÄNDER WURSTPFANNE HAUSMACHER BRATWURST, BLUTWURST, LEBERBROT & METTENDCHEN AUF SAUERKRAUT MIT BRATKARTOFFELN	15,00
DICKE BOHNEN MIT GERÄUCHERTEM SPECK UND/ODER KASSLER, DAZU SALZKARTOFFELN	16,00
GROSSES EISBEIN MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE	17,50
WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH GEKOCHTES RINDFLEISCH IN WEISSER, SÜSS-SAUERER ZWIEBELSOSSE MIT SENFGURKEN UND SALZKARTOFFELN	17,50

St. Florian:

*St. Florian, Du Patron der Bräu
Beschütze gnädig dies Gebräu.
Von Feuersnot halt deine Hand
Und stärk den Leib bei Durstes Brand*



Wildgerichte

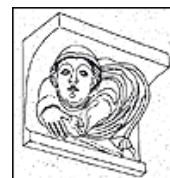
Eselträgerfries:

*Mit Langmut und Besonnenheit erträgt
man Esel jederzeit!
(Fries vom Eingang zum ehemaligen
Dienstzimmer des Stadtkämmerers von Münster)*

„WILD OHNE WILD“ – SPÄTZLE MIT WILDSOSSE, PFIFFERLINGEN, ROTWEINBIRNE, ROTKOHLE UND ROSENKOHLE (FLEISCHLOS)	14,50
PIKANTES HIRSCHRAGOUT MIT PFIFFERLINGEN, DAZU SPÄTZLE UND FRISCHES APFELKOMPOTT	17,80
WILDSCHWEINBRATEN IN QUITTENSOSSE MIT ROSENKOHLE UND SCHUPFNUDELN	18,50
HIRSCHRÜCKENSTEAK 'ROSA GEBRATEN' IN JOHANNISBEERSOSSE, ROTWEINBIRNE, ROTKOHLE UND SPÄTZLE	31,00

Fischgerichte

€

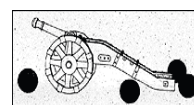


FRISCHE SEEMUSCHELN (1 KG, GROSSE SORTIERUNG) -RHEINISCH- IN WEISSWEIN-SAHNESUD MIT GEMÜSESTREIFEN, DAZU GEBUTTERTES SCHWARZBROT	18,00
GEBRATENES LACHSFILET AUF BANDNUDELN MIT GEMÜSESTREIFEN IN LIMONENSOSSE	18,50
GEBRATENES ZANDERFILET AUF ROTER BETE IN RAHM DAZU DILLKARTOFFELN UND SALAT	19,50
ROTBARSCHEFILET IN LIMONENBUTTER MIT KAPERN GEBRATEN DAZU BASMATIREIS UND GEMISCHTER SALAT	19,50
HAMBURGER PANNFISCH - GEBRATENE FISCHFILETS MIT SENFRAHM AUF BRATKARTOFFELN MIT KRABBen & SCHMORGURKEN	21,00

*Hypothekenträger:
Seit Jahren trug ich des
Hauses Last bin genannt
Hypothekenträger!
Wer weiß, ob für Wirt oder
manchen Gast? Sagt ich's, es
brächte mir Ärger.*

Pfannengerichte

GROSSES SCHWEINESCHNITZEL MIT JÄGER- ODER ZIGEUNERSOSSE, DAZU POMMES FRITES UND SALAT	15,00
HÄHNCHENBRUST VOM GRILL MIT GEBACKENEN FRÜCHTEN IN CURRYRAHM MIT BASMATIREIS UND SALAT	16,00
SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT „CAFÉ DE PARIS“ -KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN, DAZU BRATKARTOFFELN UND SALAT	17,00
GEBRATENE PERLUHNBRUST MIT KROSSEM PANCETTA AUF NUDELN IN ESTRAGONRAHM, DAZU GEMISCHTER SALAT	17,50
GEBRATENE SCHWEINELENDCHEN MIT CHAMPIGNONS UND SC. BEARNAISE, DAZU POMMES FRITES UND SALAT	18,50
SCHWEINELENDCHEN -WESTFÄLISCH-, GEBRATEN MIT APFELSPALTEN UND KROSSEM SPECK, DAZU BRATKARTOFFELN UND SALAT	18,50
LEVE SPEZIALTOPF – DREI KLEINE STEAKS AUF BRATKARTOFFELN MIT CHAMPIGNONS UND SALAT	20,00
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL -WELLIG GEBRATEN- MIT WARMEM SPECK-KARTOFFELSALAT	21,00
GEBRATENE LAMMHÜFTE IN BALSAMICOSOSSE DAZU BOHNEN-TOMATENGEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN	21,50
HÜFTSTEAK AUF KRÄUTERSAITLINGEN, SHII TAKE UND AUSTERNPILZEN IN SCHNITTLAUCHRAHM DAZU SPÄTZLE UND GEM. SALAT	24,50



*Geschütz:
(Modell einer Kanone von der
Belagerung Münsters durch Bischof
Christoph Bernhard von Galen 1660/61)
Berndken von Goalen
Kann puchen, kann praohlen;
Kann keine Kanne Beer
betaolen!*

RUMPSTEAK 220 GR.	27,00
RINDER-FILETSTEAK 220 GR.	31,00
DAZU SERVIEREN WIR ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTEN SALAT BITTE WÄHLEN SIE HIERZU: KRÄUTERBUTTER, PFEFFERRAHM ODER SAUCE BEARNAISE	



Hauspezialitäten

€

OFENFRISCHE HALBE BAUERNENTE -KROSS GEBRATEN- MIT ROTKOHL UND KARTOFFELKLOSS	20,00
PIKANTE SAURE NIERCHEN MIT KARTOFFELPÜREE UND SALAT	12,00
LAMMHAXE AUS DEM OFEN MIT GRÜNEN BÖHNCHEN UND BRATKARTOFFELN	16,00
SPANFERKELRÜCKEN MIT KRUSTE AUS DEM OFEN IN KÜMMELJUS MIT FRISCHGEMÜSEBUKETT UND KARTOFFELKLOSS	16,80
RHEINISCHER SAUERBRATEN MIT APFELKOMPOTT UND KARTOFFELKLOSS	17,00
GEFÜLLTE RINDERROULADE AUF KARTOFFELPÜREE MIT ROTKOHL	17,00
GEKOCHTER TAFELSPITZ IN GEMÜSEBRÜHE MIT APFELMEERRETTICH, SPITZKOHL UND SALZKARTOFFELN	17,50
GEBRATENE KALBSLEBER MIT GEBACKENEN ZWIEBELN UND APFELRINGEN, DAZU KARTOFFELPÜREE UND SALAT	19,00

UNSER KLASSIKER SEIT 1936:

GROSSE SCHWEINEHAXE AUS DEM OFEN -KROSS GEBRATEN- MIT BRATKARTOFFELN, DAZU ROTKOHL ODER SAUERKRAUT	18,00
---	-------

Vegetarische Gerichte

KLEINE ROSMARINKARTÖFFELCHEN MIT SALATGARNITUR UND KNOBLAUCH-KRÄUTERQUARK	8,50
ROSENKOHL-PELLKARTOFFELAUFLAUF MIT KÄSE ÜBERBACKEN	10,50
CHAMPIGNONKÖPFE -PANIERT GEBACKEN- MIT SALATGARNITUR UND KNOBLAUCH-KRÄUTERQUARK	12,00
ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE – FRISCHE SPÄTZLE MIT GERIEBENEM EMMENTALER KÄSE UND RÖSTZWIEBELN, DAZU SALAT	13,00
PILZRAGOUT VON KRÄUTERSAITLINGEN, SHII TAKE UND AUSTERNPILZEN IN SCHNITTLAUCHRAHM AUF BANDNUDELN MIT SALAT	13,80
PANIERTES SELLERIESCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHM MIT KARTOFFELPÜREE UND SALAT	14,50
AUBERGINEN-PICCATA - AUBERGINEN IN KÄSE-EIHÜLLE GEBRATEN - AUF NUDELN MIT TOMATENSOSSE UND BROKKOLI	14,50
„WILD OHNE WILD“ – SPÄTZLE MIT WILDSOSSE, PFIFFERLINGEN, ROTWEINBIRNE, ROTKOHL UND ROSENKOHL (FLEISCHLOS, NICHT VEGETARISCH)	14,50

Nachtisch

€



WIR BEZIEHEN UNSER EIS VON RAPHAELS EISMANUFAKTUR AUS MÜNSTER
UNSERE SORTEN SIND: VANILLE, SCHOKOLADE,

WALNUSS, MÜNSTERLÄNDER STIPPMILCH, ZIMT-PFLAUME
ERDBEERE, SCHWARZE JOHANNISBEERE

GEMISCHTES EIS	6,00 MIT SAHNE	6,80
CASSIS-SORBET MIT MÜNSTERLÄNDER AUFGESETZTEM		5,00
WESTFÄLISCHE QUARKSPEISE MIT SAUERKIRSCHEN, RUM UND PUMPERNICKELSTREUSELN		5,80
KLASSISCHE HERRENCREME MIT SCHOKOLADENRASPELN, RUM UND HASELNÜSSEN		5,80
MÜNSTERLÄNDER STIPPMILCHEIS MIT HEISSEN SAUERKIRSCHEN, PUMPERNICKELSTREUSELN UND SAHNE		6,80
„GEBRANNTA CREME“ (CRÉME BRÛLÉE) GESTOCKTE VANILLECREME MIT KARAMELLKRUSTE		6,80
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL - WARM SERVIERT - MIT VANILLERAHMEIS		6,80
ZIMTRAHMEIS AUF WARMEN ROTWEINPFLAUMEN MIT SAHNE		7,50
WALNUSSEISBECHER MIT KARAMELLSOSSE, KROKANT, KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN UND SAHNE		7,50
LEVES DESSERTVARIATION KL. CRÉME BRÛLÉE, WESTFÄLISCHE QUARKSPEISE UND CASSISSORBET MIT AUFGESETZTEM		9,00
KÄSEAUSSWAHL MIT TRAUBEN, WALNÜSSEN, VOLLKORNBROT UND BUTTER		9,80
UNSER DESSERTWEIN: 2010ER KANZEMER ALTENBERG RIESLING -AUSLESE- EDELSÜSS- BISCHÖFLISCHE WEINGÜTER TRIER - SAAR	0,1 LTR.	6,00

GUTEN APPETIT UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT
WÜNSCHEN

FAMILIE JOSEF HORSTMÖLLER UND MITARBEITER

SOLLTEN SIE EINE LISTE ÜBER DIE
ALLERGENKENNZEICHEN WÜNSCHEN,
FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL.

Biere vom faß

	0,2l	0,5l
DORTMUNDER KRONEN EXPORT IM 1/2 LTR. STEINKRUG	2,20	5,30
	0,2l	0,4l
PINKUS SPEZIAL -NATURTRÜB-	2,20	4,30
	0,25l	0,4l
PINKUS MÜLLERS ALTBIER -HELL-	2,70	4,30
PINKUS MÜLLERS ALTBIERBOWLE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	3,00	4,50
POTTS LANDBIER	2,70	4,30
BITBURGER PILS	2,70	4,30
BITBURGER ALKOHOLFREI	2,70	4,30
KROMBACHER PILS	2,70	4,30
BENNÄTZKEN PINKUS ALTBIER (2,5 LTR.)	24,00	
	0,25l	0,5l
AUGUSTINER EDELSTOFF	2,80	5,50
	0,3l	0,5l
POTTS WEIZEN	3,30	5,40
KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI	3,30	5,40

Flaschenbier

SCHNEIDER WEISSE - BERNSTEINFARBEN	4,90
------------------------------------	------

Spirituosen

2 cl

Leves reine Roggenblome

REINER MILDER ROGGENKORN	1,60
--------------------------	------

STEINMANNS BRAUNER KORN AUS LAER	1,60
LANGEMEYERS ALTER WACHOLDER	1,60
MÜNSTERLÄNDER DOPPELKORN	2,10
SASSE MÜNSTERLÄNDER LAGERKORN	3,30
EVERSBUSCH DOPPEL-WACHHOLDER	3,10
STEINHÄGER, BOKMA GENEVER	2,70
HAVANNA CLUB RUM, MALTESER AQUAVIT	2,90
JUBILÄUMSAKVAVIT, LINIE AQUAVIT	3,40
WODKA, BOMBAY SAPPHIRE GIN	3,60
GRAPPA VOM GEWÜRZTRAMINER	4,20
HENNESSY V.S., CARLOS I IMPERIAL	4,80
CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA	5,00
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	5,50
JOS. GARDEN DRY GIN VON DER BRENNEREI EHRINGHAUSEN, WERNE	4,60
BRÄNDE VON RÄCH AUS WACHENHEIM: OBSTWASSER	2,80
KIRSCH, QUITTE	3,80
SASSES MÜNSTERLÄNDER HIMBEERGEIST	4,60
BRÄNDE VON LANTENHAMMER VOM SCHLIERSEE: WILLIAMS, HASELNUSS,	4,90
MARILLE, SCHLEHE	4,90
MORAND MIRABELLE	4,90
CALVADOS V.S.O.P.	4,50
THE FAMOUS GROUSE, CANADIAN CLUB	4,00
GLENMORANGIE 10 YEARS OLD	5,80
Südweine	5 cl
SHERRY SÜSS, MEDIUM, TROCKEN	4,50
PORTWEIN-TAWNY, MADEIRA-RAINWATER	4,50

Alkoholfreie Getränke

FLASCHE 0,33 L

MÜLLERS MALZBIER	3,40
COCA-COLA, COLA LIGHT	3,40
FRITZ MISCHMASCH, ORANGE, ZITRONE	3,40
BIONADE HOLUNDER & INGWER -ORANGE	3,50
	FLASCHE 0,25 L
STAATL. FACHINGEN	3,00
CASPAR HEINRICH QUELLE AUS BAD DRIBURG	
MEDIUM	2,90
MEDIUM	0,75L 6,40
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25L 2,90
GEROLSTEINER NATURELL	0,5 L 5,20
	0,2 L
REGINA BRAUSE	1,30
ORANGENSaft -FRISCH GEPRESST-	4,20
VAN NAHMEN SÄFTE VOM NIEDERRHEIN: APFEL, RHABARBER, JOHANNISBEERE	3,10
ALS SAFTSCHORLE	0,3 L 3,40
	0,5 L 5,30
DORNFELDERTAUBENSaft, WILLIAMSbirne, KONSTANTINOPELER-APFELQUITTE	0,25L 4,00
SCHWEPPEs BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER	3,30

Warme Getränke

TASSE VOLLMER KAFFEE	2,60
KÄNNCHEN VOLLMER KAFFEE	5,00
VOLLMER ESPRESSO	2,60
VOLLMER CAPPUCINO	3,10
MILCHKAFFEE, SCHOC-MOC	3,60
LOSE TEES: CEYLON, GRÜNER TEE, ROOIBOS, PFEFFERMINZ, KAMILLE, FRÜCHTEPARADIES	2,80
GROSSE HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,10
GROG VOM RUM	5,00
IRISH COFFEE, ORIG. RÜDESHEIMER KAFFEE	5,00

Lihöre & Bitter

STEINMANN MÜNSTERLÄNDER AUFGESETZTER	2,20
JOSEPHS-TROPFEN EIN WESTFÄLISCHER HALBBITTER	2,70
RAVENBITTER AUS VREDEN	2,90
VISITENSCHNÄPSKEN (RAVENBITTER MIT ANISETTE)	2,90
JÄGERMEISTER, BACHMANN	2,90
SASSE KAKAO MIT NUSS LIKÖR	3,00
RAMAZOTTI, AVERNA	3,00
FERNET BRANCA, FERNET MENTA	3,00
OUZO, KEUCK TÜRKISCH MOKKA	3,00
SAMBUCCA WEISS ODER BRAUN	3,00
AMARETTO, SCHWARZWÄLDER EIERLIKÖR	3,20
UNDERBERG	3,20
GERLEVER KLOSTERELIXIER	3,60
GRAND MARNIER, COINTREAU	4,00
RATZEPUTZ	4,20

Schoppenweine

Weißweine:

RHEINPFALZ	2016ER SCHEUREBE - BIRKWEILER KÖNIGSGARTEN QUALITÄTSWEIN - MILDFRUCHTIG - WEINGUT ÖKONOMIERAT JOH. KLEINMANN	5,00
MOSEL	2016ER DOM RIESLING QUALITÄTSWEIN - FEINHERB - BISCHÖFLICHE WEINGÜTER , TRIER	5,70
RHEINGAU	2017ER RÜDESHEIMER RIESLING QUALITÄTSWEIN - TROCKEN - WEINGUT CARL EHRHARD,	6,00
BADEN	2017ER GLEICHENSTEIN WEISSER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN - TROCKEN - WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN	6,40
FRANKEN	2017ER JULIUSSPITAL SILVANER QUALITÄTSWEIN - TROCKEN - VDP WEINGUT JULIUSSPITAL, WÜRZBURG	6,50
EDELSÜSS	2010ER KANZEMER ALTENBRERG RIESLING <u>-AUSLESE-</u> <u>-EDELSÜSS-</u> BISCHÖFLICHE WEINGÜTER TRIER - SAAR	0,1 LTR. 6,00

Rosé:

FRANKEN	2017ER JULIUSSPITAL ROTLING QUALITÄTSWEIN - MILD-FRUCHTIG - VDP WEINGUT JULIUSSPITAL, WÜRZBURG	6,30
---------	---	------

Rotweine:

PFALZ	2016ER „UNSER HAUSSCHOPPEN“ PFÄLZER ROTWEINCUVEE QUALITÄTSWEIN - FEINHERB - WEINGUT ÖKONOMIERAT JOH. KLEINMANN	4,60
ITALIEN	2016ER MERLOT DEL VENETO IGT - TROCKEN - VILLA ROCCA MARANO, VENETIEN	5,60
WÜRTTEMBERG	2015ER HEILBRONNER STIFTSBERG - TROLLINGER ROTWEIN - QUALITÄTSWEIN - MILD-FRUCHTIG - VDP WEINGUT DRAUTZ-ABELE HEILBRONN	6,00
BADEN	2015ER GLEICHENSTEIN - SPÄTBURGUNDER ROTWEIN - QUALITÄTSWEIN - TROCKEN - WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN	6,40
BORDEAUX	2015ER CHÂTEAU LA COMMANDERIE DE QUEYRET - MÉDAILLE D'OR BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC - SCHLOSSABZUG - TROCKEN -	6,90

Aperitifs, Sekte und Champagner

GLAS HORSTMÖLLERS HAUSMARKE 400 JAHRE ALTES GASTHAUS LEVE - EXTRA TROCKEN - 0,1 LTR.	4,40
UNSER HAUSAPERITIF - FRUCHTIGER WALDERDBEERLIKÖR AUFGEFÜLLT MIT EXTRA TROCKENEM SEKT	5,90
APEROL SPRITZ	6,70
GELDERMANN PIKKOLO FLASCHENGÄRUNG - BRUT - 0,2 LTR.	8,00
FLASCHE HORSTMÖLLERS HAUSMARKE 400 JAHRE ALTES GASTHAUS LEVE - EXTRA TROCKEN - 0,75 LTR.	29,00
FLASCHE GELDERMANN ROSÉ DEUTSCHER SEKT FLASCHENGÄRUNG - TROCKEN - 0,75 LTR.	35,00
FLASCHE „DOM“ SCHARZHOFBERGER KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG RIESLING - BRUT - BISCHÖFLICHE WEINGÜTER TRIER	38,00
FLASCHE VEUVE CLIQUOT CHAMPAGNER PONSARDIN - BRUT - 0,75 LTR.	78,00

Flaschenweine

Weißweine

€ ¾ LTR.

SAAR- UND MOSELWEIN VON DEN BISCHÖFLICHEN WEINGÜTERN, TRIER

1	2016ER AYLER RIESLING - KABINETT - TROCKEN	24,00
2	2016ER BERNKASTELER RIESLING - KABINETT - FEINHERB	24,00

SAARWEIN VOM VDP WEINGUT SCHLOSS SAARSTEIN, SERRIG

3	2017ER SERRIGER SCHLOSS SAARSTEINER - RIESLING - KABINETT - MILD-FRUCHTIG	34,00
---	---	-------

RHEINGAUER WEIN VOM WEINGUT LANGWERTH VON SIMMERN, ELTVILLE

4	2016ER HATTENHEIMER NUSSBRUNNEN - RIESLING - KABINETT - TROCKEN	26,00
---	---	-------

PFÄLZER WEIN VOM WEINGUT ÖKONOMIERAT JOHANNES KLEINMANN, BIRKWEILER

5	2017ER WEISSBURGUNDER - BIRKWEILER ROSENBERG - KABINETT - TROCKEN	24,00
6	2016ER CHARDONNAY - BIRKWEILER KÖNIGSGARTEN - KABINETT - TROCKEN	24,00
8	2016ER RIESLING MUSCHELKALK - SPÄTLESE - TROCKEN	39,00

BADISCHER WEIN VOM WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN, OBERROTWEIL

7	2017ER HOFGARTEN - GRAUBURGUNDER - KABINETT - TROCKEN	26,00
---	---	-------

FRANKENWEIN VOM VDP WEINGUT JULIUSSPITAL, WÜRZBURG

9	2016ER WÜRZBURGER STEIN - SILVANER - ERSTE LAGE - TROCKEN FRANKENMEDAILLE GOLD	36,00
---	--	-------

ITALIENISCHE UND FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

10	2017ER LUGANA BIANCO - AGRICOLA PRATELLO, LUGANA D.O.C.-TROCKEN (BIO-WEIN)	28,50
11	2016ER SAUVIGNON BLANC CATALDO, IGT SIZILIEN -TROCKEN	20,00

Rose VOM WEINGUT LANGWERTH VON SIMMERN, ELTVILLE

12	2016ER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST - ROSÉ - FEINHERB	26,00
----	--	-------

Rotweine

BADISCHER WEIN VOM WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN, OBERROTWEIL

13	2014ER FREIHERR VON GLEICHENSTEIN - SPÄTBURGUNDER ROTWEIN - MILD	26,00
14	2012ER OBERBERGENER BASSGEIGE - SPÄTBURGUNDER ROTWEIN - TROCKEN	37,00

PFÄLZER WEIN VOM WEINGUT ÖKONOMIERAT JOHANNES KLEINMANN, BIRKWEILER

15	2016ER SAINT LAURENT - BIRKWEILER KÖNIGSGARTEN - ROTWEIN - TROCKEN	24,00
16	2014ER CUVÉE JOHANNES - BARRIQUEGEREIFT - ROTWEIN - TROCKEN	37,00

FRANKENWEIN VOM VDP WEINGUT JULIUSSPITAL, WÜRZBURG

17	2016ER IPHÖFER DOMINA ROTWEIN - TROCKEN	29,00
----	---	-------

RHEINGAUER WEIN VOM VDP WEINGUT ROBERT KÖNIG, ASSMANNSHAUSEN

26	2015ER ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG - EMPOR - SPÄTBURGUNDER - ROTWEIN KABINETT - TROCKEN	32,00
----	--	-------

ROTWEINE AUS FRANKREICH, PORTUGAL, SPANIEN, ITALIEN UND SÜDAFRIKA

18	2015ER MÜNSTERSCHER ROTSPON – EIN KLASSISCHER BORDEAUX AUS MERLOT MIT WENIG CABERNET SAUVIGNON IN KLEINEN EICHENFÄSSERN GEREIFT WEINGUT P. DUMONTET FÜR BUTTERHANDLUNG HOLSTEIN MÜNSTER	31,00
19	2015ER BURGUNDER - PINOT NOIR - ABC – LOUIS LATOUR BEAUNE / FRANKREICH -TROCKEN	38,50
20	2012ER BORDEAUX - CHÂTEAU LES VIEUX ROCS - LUSSAC SAINT EMILON SCHLOSSABZUG A.C. / FRANKREICH –TROCKEN	42,00
21	2010ER BORDEAUX – CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON – CRU BOURGEOIS HAUT MÉDOC SCHLOSSABZUG A.C. / FRANKREICH –TROCKEN MÉDAILLE D'OR	59,50
22	2014ER QUINTA DO CORADO TINTO DOC BEIRA INTERIOR/PORTUGAL – (BIOLOGISCHER ANBAU) TROCKEN	26,00
23	2015ER CASA GRAN DEL SIURANA GR-174 DOC - PRIORAT/SPANIEN -TROCKEN	39,00
24	2016ER POLIZIANO ROSSO DI MONTEPULCIANO - TOSCANA DOC -AZIENDA AGRICOLA POLIZIANO /ITALIEN -TROCKEN	37,00
25	2015ER ALLESVERLOREN - CABERNET SAUVIGNON RIEBEEK WES - SWARTLAND / SÜDAFRIKA -TROCKEN	39,00

