

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

Snackkarte heute – today

4.00pm

Donegal – Irische Felsenauster +	-Stück 3.50	-1/2 Dz. 20
Olives		3.5
Olives & Pecorino		6.9
Gaues Brotkorb - artisan bread		3.9

Produkte aus dem Hofladen

fish	<u>Royal Dutch Smoked</u> - Rauchfisch in der Dose - smoked fish in tin	
	Kabeljauleber - cod liver	5
	Miesmuscheln – mussels	6.9
	Makrele – mackerel	7
	Lachs - salmon	8
	Wels - catfish	9.2
meat	Dreierlei Entenleber parfait, praliné, fried duck lover	15
cheese	Rohmilchkäseauswahl selection of artisan cheese	15
sweets	N.Y. Cheesecake Deli Style –frosting? – nachfragen! big apple cheesecake	5.5
	Opéra Torte bisquit, nuts, chocolate	7

Unser Fleisch kommt aus Bioland/Demeter Zertifizierung u.a. von Fricke/Ellerbek.
Büffel Fleisch und Käse beziehen wir ausschließlich aus natürlicher, ethisch
einwandfreier und tierfreundlicher Haltung von „Büffel Bill“.
Ziegenkäse/Fleisch vom Ziegenhof am Wiesengrund, Bachenbruch, Gülzer Geißen. Wild
vom Mözener Jäger Klaus Rickert und all unser Bioland/Demeter Gemüse aus unserem
Hofladen gegenüber...we only use organic products!

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

Abends - tonight

Gazpacho Andaluz , anchoa fumé cold summer soup, smoked anchovie catalunya	8
Salat , Melone, Pecorino, Minze watermelon, pecorino, mint, vinaigre	12
Erdbeeren , Früchtebrot, Ziegenkäse gratiniert earthberries, fruitbread, coat cheese	12
Gratinierte Feigen , Ricotta, Minze gratinated figs, ricotta, mint	13
Büffelmozzarella , Tapenade, Tomaten Mozzarella di buffala campania, tapenade, tomatoes	15
Boeuf Tatar , Eigelb, grüne Sauce 150g beef tatar, egg yolk, green sauce	18
Rote Bete Grav Lax und Gurkensalat beet root grav lax, cucumber	14
Pulpo , Frühlingszwiebel, Aubergine, Mandeln octopus, spring onion, aubergine, almonds	18.5

Zeit für Spargel:

Halbes Pfund Heidespargel - esparagus Sauce Bearnaise	17
+ Waldpilze, Kräuter und Mandeln mushrooms, herbs, almonds	23
+ Just Schinken smoked ham	27

Dazu gehört:

klassisch - „ Sylvaner grün “ 2016 – Michael Teschke – Rheinhessen	4.5
crazy – „ Blauer Sylvaner auf der Schale “ 2016 – Michael Teschke - Rheinhessen	5.5

Unser Fleisch kommt aus Bioland/Demeter Zertifizierung u.a. von Fricke/Ellerbek.

Büffel Fleisch und Käse beziehen wir ausschließlich aus natürlicher, ethisch einwandfreier und tierfreundlicher Haltung von „Büffel Bill“.

Ziegenkäse/Fleisch vom Ziegenhof am Wiesengrund, Bachenbruch, Gülzer Geißen. Wild vom Mözener Jäger Klaus Rickert und all unser Bioland/Demeter Gemüse aus unserem

Hofladen gegenüber...we only use organic products!