

„Winter im Käsbüro“

Vorspeise

Tatar vom Matjes

auf Kartoffelrösti und Zitronenschmand

13,50 €

Suppe

Meerrettich-Appelsuppe

mit getrockneter Blutwurst

8,00 €

Hauptspeisen

Würziger Gulasch

vom Pfälzer Glanrind mit Butterspätzle

19,50 €

Spinatknödel (vegetarisch)

in Nussbutter, Radicchio und Grana Padano

16,00 €

Zander auf der Haut gebraten

mit Rahmsauerkraut und Kartoffel - Möhrenstampf

22,00 €

Dessert

Toblerone - Mousse

mit Mangomark

8,50 €

Aperitifempfehlung

„Fräulein Käsbüro“

*Secco mit Rhabarbersirup
und Mineralwasser*

6,00 €

Weinempfehlung

2018 Dürkheimer Schenkenböhl 0,25 l

*Rosé vom Schwarzriesling trocken
Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim*

6,00 €

2017 Aufwind Cuvée blanc 0,25 l

*trocken, aus Sauvignon und Muskateller
Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

8,50 €

2017 Basalt 0,25 l

*Riesling trocken, Biowein
Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim*

8,00 €

2017 Aufwind 0,25 l

*Weißburgunder und Chardonnay trocken
Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

8,50 €

2017 Wachenheimer Mandelgarten 0,25 l

*Grauer Burgunder trocken
im großen Holzfass gereift
Weingut Schmitt, Bad Dürkheim*

9,00 €