

BÜFFETVORSCHLÄGE

Ab 30 Personen bieten wir Ihnen sehr gerne ein Büffet an.

Bitte stellen Sie sich Ihr Büffet ganz nach Ihren Wünschen aus folgender Speisenauswahl zusammen. Bei Fragen oder besonderen Wünschen helfen wir Ihnen sehr gerne weiter.

SALATBÜFFET

„ Haus am Weinberg“

Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings für € 3,50 pro Person

VORSPEISEN

Bitte stellen Sie sich hierfür zwei Vorspeisenplatten nach Ihren Wünschen zusammen. Für das Vorspeisenbüffet berechnen wir Ihnen 7,50 € pro Person. Möchten Sie Ihr Büffet um eine weitere Komponente ergänzen, berechnen wir € 4,00 pro Person und Vorspeise.

Räucherfischplatte

Ganzer pochiertes Lachs, Räucherlachs, Räucherforelle, Sahne-Meerrettich, Honig- Senf, Garnitur

Edelfischplatte

Terrine von Edelfischen, marinierte Kabeljauwürfel, Crevetten in Limettenfons, Cocktaildip, Garnitur

Vegetarische Platte

Tomate Mozzarella mit Pesto, gebratene Zucchini, marinierte Paprika, eingelegte Champignons, gegrillte Aubergine, gefüllte Eier, Garnitur

Mediterrane Platte

Vitello Tonnato, Melone mit Schinken, mariniertes Gemüse, Oliven, Garnitur

Klassische Platte

Roastbeef mit Remouladensoße, gefüllte Eier, Geflügelsalat, Frikadellen mit Senfmayonnaise, Garnitur

Pfälzer Platte

Leberwurst, Blutwurst, Saumagen, Schwartenmagen, Cornichons, Radieschen, Senf, Garnitur

Orientalische Platte

Cous Cous Salat, mariniertes Lamm, eingelegte Kichererbsen, Okraschoten, kleine Currypralinen, Kräuterjoghurt, Tandoni-Chicken

SUPPEN

Wählen Sie eine Suppe ganz nach Ihrem Geschmack für € 3,50 pro Person. Alle Suppen werden am Büffet inklusive Croutons, Kräuter und Petersilien Pesto als Topping präsentiert.

Mediterrane Gemüseschaumsuppe

Tomatencremesuppe mit Gin

Karotten-Ingwer Schaumsuppe

Sellerie-Sternanis Cremesuppe

Blumenkohl-Lauch Cremesuppe

Süßkartoffel-Chili Schaumsuppe

HAUPTGÄNGE

Für das Hauptgangbüffet berechnen wir € 20,00 pro Person. Bitte wählen Sie drei Hauptgänge nach Ihrem Geschmack und ergänzen Sie diese durch sechs Beilagen Ihrer Wahl.

Vegetarische Hauptgerichte

Spinatknödel in Nussbutter mit Parmesan

Gemüse Cous Cous mit Kräuterjoghurt

Mediterrane Gemüselasagne mit Büffelmozzarella

Asiatische-Nudelpfanne

Schafskäse-Lauch-Strudel

Käsespätzle mit Petersilie Zwiebel Schmelze

Fischgerichte

Kabeljaufilet in Senfsoße

Seehechtfilet in Olivensoße

Gemischte Edelfische in Safransoße

Lachsforellenfilet in Kerbelsoße

Riesengarnelen in Kräuterbutter

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Schweinefiletmedaillons in Calvados Soße
Medaillons vom Maishähnchen in Riesling Soße
Geschmorte Rinderbug in Spätburgundersauce
Nackensteak vom Freilandschwein in Knoblauchbutter
Pfälzer Dreierlei, Saumagen, Leberknödel, Bratwurst
Entenkeule in Cognacsauce
Rindersteak in Pfeffersauce
Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce

Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin
Herzoginkartoffeln
Butterspätzle
Gebratener Kräuterreis
Bandnudeln in Petersilienbutter
Rosmarinkartoffeln
Käsemakkaroni
Kerbel Risotto
Perlgraupen mit Thymian
Serviettenknödel
Süßkartoffelragout

Gemüse

Gebratene Zucchini
Butterblumenkohl
Geschmorte Kohlrabi
Mandelbrokkoli
Karottenlauchgemüse
Mediterranes Gemüse
Geschmorte Fenchel
Asiatisches Sprossengemüse
Rieslingkraut
Tomaten Champignon-Gemüse
Gegrillte bunte Paprika
Buntes Wurzelgemüse
Geschmortes Apfelrotkraut
Gegrillte Aubergine
Chinakohl süß/sauer
Glasierte Gartenbohnen

TRANCHIERGERICHTE

Als Highlight für Ihre Gäste können Sie ein Tranchiergericht wählen, welches von einem Koch persönlich am Büffet aufgeschnitten wird.

	€ p.P
<i>Spanferkelrollbraten mit Saumagenfüllung</i>	5,00
<i>Geschmorte Kalbsschulter in Zwiebelsoße</i>	4,50
<i>Schweinfilet im Ganzen mit Petersilien-Füllung</i>	5,00
<i>Rehkeule im Ganzen mit Petersiliensoße</i>	6,50
<i>Iberico Schweinerücken im Senfmantel</i>	6,00
<i>Ganzes Rinderfilet in Spätburgundersoße</i>	8,50
<i>24h gegarter Schweinenacken in Sojalack</i>	5,50
<i>Ganzes Roastbeef im Kräutermantel</i>	6,50

DESSERT

Für das Dessertbüffet berechnen wir € 6,50 pro Person. Bitte stellen Sie sich hierfür vier Desserts nach Ihren Wünschen zusammen. Möchten Sie Ihr Büffet um weitere Komponenten ergänzen berechnen wir Ihnen € 2,00 pro Person und Dessert. Gerne können Sie Ihr Dessertbüffet durch weitere Specials ergänzen.

Dessert

Mandeltiramisu mit Amaretto
Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout
Erdbeerschnitte mit Joghurt
Vanillecreme mit glasierten Brombeeren
Weißes Schokoladenmousse mit Melonensalat
Dornfelder- Riesling Terrine mit Trauben
Saisonaler Obstsalat mit Vanillesahne
Orangenmousse mit Haselnusscrumble
Schokoladenbrownie mit Ananasragout
Schokoladen Muffins mit Kirschfüllung
Kokos Panna Cotta mit glasierten Aprikosen
Apfeltarte mit Zimtschaum
Klassische Vanille Creme Brulee im Löffel
Feigen mit Walnusscreme gefüllt
Gemischtes hausgemachtes Eis und Sorbets

Specials

Schokoladenbrunnen

Wahlweise: Zartbitter, Weiß, Vollmilch mit frischen Obstspießen € 3,50 pro Person

Candy Bar: Diverse Gummibärchen, Marshmallows usw. € 4,50 pro Person

Eisbombe aus selbstgemachtem Eis und Sorbets

Sorten nach Wahl € 3,50 pro Person

Käsebrett aus Frankreich mit Feigensenf € 4,50 pro Person

Beispiel Büffet I

Vorspeise

*Pfälzer Wurstplatte (Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen,
Cornichons, Radischen ,Senf, Garnitur)*

*Klassische Platte (Roastbeef mit Remouladensoße, gefüllte Eier, Geflügelsalat,
Frikadellen mit Senfmayonaise, Garnitur)*

€ 7,50 pro Person

Hauptgang

Pfälzer Dreierlei (Saumagen, Leberknödel, Bratwurst)

Lachsforellenfilet in Kerbelsoße

Käsespätzle mit Petersilie und Zwiebelschmelze

*Herzoginkartoffeln, gebratener Kräuterris, Kartoffelgratin,
Karotten-Lauchgemüse, buntes Wurzelgemüse, Mandelbrokkoli*

€ 20,00 pro Person

Dessert

Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout

Dornfelder-Riesling-Terrine

Saisonaler Obstsalat mit Vanillesahne

Apfeltarte mit Zimtschaum

€ 6,50 pro Person

Gesamtpreis € 34,00 pro Person

Beispiel Büffet II

Vorspeise

Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

€ 3,50 pro Person

Hauptgang

Geschmorter Rinderbug in Spätburgundersoße

Riesengarnelen in Kräuterbutter

Spinatknödel mit Nußbutter und Parmesan

Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffelragout

Gebratene Zucchini, Blumenkohl, mediterranes Gemüse

€ 20,00 pro Person

Dessert

Orangenmousse mit Haselnusscruble

Schokoladen Muffins mit Kirschfüllung

Kokos-Panna Cotta mit glasierten Aprikosen

Mandeltiramisu mit Amaretto

€ 6,50 pro Person

Gesamtpreis € 30,00 pro Person

MITTERNACHTSIMBISS

	€ p.P
<i>Pfälzer Kartoffelsuppe mit Petersilien Pesto und Frankfurter-Würstchen</i>	€ 5,50
<i>Selbstgemachte Currywurst mit Brötchen in Original-Pappschale und Holzspieß</i>	€ 6,00
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i>	€ 4,00
<i>Käsebrett mit Trauben und Feigensenf</i>	€ 6,00
<i>Saisonaler Eintopf mit Brötchen nach Wahl auch vegetarisch</i>	€ 4,00
<i>Fleischkäse mit Senf und Brot</i>	€ 5,00
<i>Pfälzer Platte Saumagen, Leber/Blutwurst, Schwartenmagen, saure Gurke-Radieschen, Senf, Brot</i>	€ 5,50

MENÜVORSCHLÄGE

Zu jedem Menü servieren wir unsere selbst gebackenen Brötchen, eine Butterauswahl und einen Gruß aus der Küche. Bitte stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Für ein mehrgängiges Menü können Sie jedes Gericht in entsprechender Größe als Zwischengang bekommen. Der Preis richtet sich dann nach Größe der Portion, also des Menüs.

VORSPEISEN

Fleisch

<i>Terrine vom Reh mit Preiselbeermayonnaise Walnüsse und zweierlei Sellerie</i>	€ 11,00
<i>Brust und Keule von der Wachtel auf Linsensalat und Birnenchutney</i>	€ 12,00
<i>Kombination von Kalb und Thunfisch mit Romanasalat und Kapern</i>	€ 12,50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei, Petersiliencreme und Süßkartoffel</i>	€ 11,50
<i>Roulade von der Maishähnchenkeule mit Kerbelfüllung Cous Cous Salat und Kräuterjoghurt</i>	€ 10,50
<i>Pfälzer Wurstspezialitäten</i>	€ 8,50

Vegetarisch

<i>Kombination von Blatt und Rohkostsalat mit Nussbuttermayonnaise und karamellisierten Sonnenblumenkernen</i>	€ 6,00
<i>Zweierlei vom Camembert mit Petersilie und Cranberrys</i>	€ 10,50
<i>Dreierlei vom Ziegenkäse mit Feigenchutney und Wildkräutersalat</i>	€ 11,00
<i>Variation von der Karotte mit Vanille und Haselnuss</i>	€ 12,50

Fisch

<i>Zweierlei von der Wildfanggarnele mit Karotten und Kerbel</i>	€ 12,50
<i>Lachs, Tatar und geräuchert mit Honig Senf und Wildkräutersalat</i>	€ 11,50
<i>Terrine von Edelfischen mit Safranmayonnaise und zweierlei Blumenkohl</i>	€ 10,50
<i>Filet und Tatar von Matjes mit Rote Bete und Apfel</i>	€ 11,00
<i>Gebratene Jakobsmuschel mit mariniertes Paprika und Basilikum</i>	€ 12,50

SUPPE

<i>Saisonale Gemüseschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele und Karottensalat</i>	€ 6,50
<i>Schaumsuppe vom Sellerie und Sternanis mit gebratenen Sot-l'y-laisse auf Selleriesalat</i>	€ 6,50
<i>Süßkartoffel Zitronengrasschaumsuppe mit kleinem Ziegenkäsestrudel</i>	€ 6,00
<i>Essenz vom Kalb mit Gemüsejulienne und Kalbstafelspitz</i>	€ 7,00
<i>Schaumsuppe von grünen Kräutern mit pochierten Lachsklößchen</i>	€ 6,50
<i>Pfälzer Kartoffelsuppe mit Majoran und Kräutercroutons</i>	€ 5,00

HAUPTGANG

Vegetarisch

<i>Spinatknödel in Nußbutter mit gehobeltem Parmesan</i>	€ 12,00
<i>Basilikumspätzle auf Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella</i>	€ 14,00
<i>Mediterraner Gemüsestrudel auf gegrillter Aubergine und Tomaten-Rosmarinsoße</i>	€ 13,50
<i>Kürbis-Gnocchi mit gerösteten Kürbiskernen und Schafskäse</i>	€ 13,00
<i>Sellerieschnitzel auf gebratenem Lauch mit süßem Senf</i>	€ 13,00
<i>Zucchini mit Cous Cous gefüllt, auf gebratenen Champignons und Kräuterschaum</i>	€ 14,00

Fisch

<i>Kabeljaufilet in Senfsoße mit Kartoffelroulade und Schmorgurke</i>	€ 18,50
<i>Zweierlei vom Steinbutt mit Salzzitrone und Topinambur</i>	€ 25,00
<i>Gebratenes Filet vom Wildlachs mit Kerbelschaum , Paprika-Risotto und gegrillter Zucchini</i>	€ 18,00
<i>Seehechtfilet in Safransoße mit Estragongraupen und Variation von der Kohlrabi</i>	€ 17,50
<i>Halber Hummer in Orangenöl- Confiet mit Hummerravioli und Variation von der Petersilienwurzel</i>	€ 26,00

Fleisch

<i>Pfälzer Lieblingsgericht mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	€ 16,50
<i>Dreierlei vom Milchkalb mit Variation vom Blumenkohl</i>	€ 24,00
<i>Rücken vom Simmenthaler Rind mit Kräuterkruste, Frühlingslauch und Münsterkäse Kartoffelgratin</i>	€ 20,00
<i>Perlhuhnbrust mit Petersilienfüllung , Lauchtarte und Zweierlei Paprika</i>	€ 18,50
<i>Rücken vom St. Martin Wildschwein mit gefülltem Semmelknödel, Apfel Chutney und Broccoli</i>	€ 20,50
<i>Rücken vom Iberico Schwein mit einer Haube von getrockneten Tomaten und Pinienkernen, Süßkartoffeln und Gartenbohnen</i>	€ 19,00
<i>Schweinfilet mit Champignonfüllung , Haselnußspätzle und Romanesco</i>	€ 18,50

Dessert

<i>Hausgemachte Eis und Sorbets mit Früchten der Saison</i>	€ 6,50
<i>Dreierlei Crème Brûlée</i>	€ 6,50
<i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Tonkanbohnenrahmeis und Ananas</i>	€ 7,00
<i>Zweierlei Weincreme , Riesling und Merlot, mit Vanille Rahmeis und Mandeln</i>	€ 7,00
<i>Allerlei vom Apfel mit weißer Schokolade und Walnuss</i>	€ 8,50
<i>Variation von dunkler und weißer Schokolade mit Passionsfrucht und Kokos</i>	€ 9,00
<i>Kombination von Joghurt und Waldbeeren mit Haselnuss Crumble</i>	€ 8,00
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	€ 6,00

STEHEMPFANG

*Wir empfehlen 2015er Riesling Sekt „ Haus am Weinberg“ brut, Weingut Koch, Hainfeld
12 Monate Flaschengärung und Hand gerüttelt*

*-Natur- mit Orangensaft- mit Likör auf Wunsch
- Mineralwasser Medium und Classic, Still*

<i>Preis pro Flasche Sekt</i>	<i>€ 22,50</i>
<i>Preis pro Flasche St.Martiner „Secco“</i>	<i>€ 18,50</i>
<i>Preis pro Flasche Orangensaft</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Preis pro Flasche Mineralwasser</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Preis pro Flasche Traubensecco, alkoholfrei</i>	<i>€ 18,00</i>

Die Abrechnung aller Getränke erfolgt nach effektivem Verbrauch.

FINGERFOOD

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen zum Sektempfang dreierlei Fingerfood zum Preis von € 6,50
pro Person. Nachfolgend einige Beispiele. Sehr gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche
ein.*

Fingerfood Beispiel

Lachstatar auf Fenchelsalat mit Safranmayonnaise

Ziegenkäsepraline auf marinierten Karotten mit Petersiliencreme

Roastbeef auf Selleriesalat mit Thymianmayonnaise

Geflügelpraline auf Weißkraut mit Curry Dip

Marinierte Garnele auf Sprossen und Sesam

Büffelmozzarella mit Basilikum und Tomaten

KAFFEE & KUCHEN

Hier haben Sie die Qual der Wahl. Sie können entweder Kuchen von Ihrer Konditorei anliefern lassen oder auch selbstgebackenen Kuchen mitbringen. In diesem Fall berechnen wir Ihnen ein Kuchengedeck pro Person von € 2,50 sowie € 12,50 je Thermoskanne Kaffee/Tee.

Gerne können Sie Ihren Kuchen auch direkt über uns beziehen. Wir berechnen Ihnen € 3,00 pro Stück Kuchen, € 3,50 pro Stück Torte sowie € 12,50 je Thermoskanne Kaffee/Tee. Natürlich entfällt in diesem Fall der Preis für das Kuchengedeck.

WEINE

WINFRIED SEEBER >> ST. MARTIN

2015 Grüner Sylvaner „Alte Reben“ trocken	16,50 €
2015 Grauer Burgunder Kabinett trocken „St. Martiner Baron“	17,50 €
2014 Riesling Spätlese „Terrassenlage“ trocken „St. Martiner Kirchberg“	36,00 €
2015 St. Laurent trocken „Maikammerer Kapellenberg „	38,00 €
2014 Cuvée Quadriga trocken (Spätburgunder, Cabernet Dorio und St. Laurent)	27,00 €

ALOISIUSHOF >> ST. MARTIN

2015 Riesling „Element“ trocken	16,50 €
2015 Weißer Burgunder „Element“ trocken	16,50 €
2016 Blanc de Noir „Element“ trocken (Pinot noir weiß gekeltert)	16,50 €
2014 Pinot Blanc „Pinot Times“ trocken	38,00 €
2015 Pinot noir Rosé „Element“ trocken	17,50 €
2014 Blauer Portugieser „Element -Alte Reben“ trocken	18,50 €
2014 Kleiner Alois „Element“ trocken (Bordeaux- Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot) in Allier-Fässern = Barrique gereift	25,50 €

MANFRED PLATZ >> ST. MARTIN

2015 Auxerrois trocken	16,50 €
2015 Sauvignon blanc feinherb	20,50 €
2015 Rosé trocken	15,50 €
2014 Spätburgunder „Edition“ trocken	27,00 €
2013 Cabernet Dorio „Premium“ trocken	36,00 €

RÖSSLER-SCHNEIDER >> ST. MARTIN

2015 Riesling Kabinett trocken „St. Martiner Baron“	14,50 €
2015 Gelber Muskateller trocken	19,50 €
2015 Grauer Burgunder Spätlese trocken „St. Martiner Baron“	20,50 €
2013 St. Laurent trocken im Holzfass gereift	17,00 €
2013 Spätburgunder trocken „St. Martiner Baron“ knapp 12 Monate im Holzfass gereift	18,00 €

2011 Cuvée „CCS“ trocken (Cabernet Cubin und Spätburgunder) 35,00 €
22.221 Stunden im Barrique gereift

HOLGER SCHNEIDER >> ST. MARTIN

2012 Riesling Spätlese trocken „St. Martiner Schloss Ludwigshöhe“ 17,50 €
2015 Scheurebe Spätlese lieblich „Alsterweiler Kapellenberg“ 17,50 €
2015 Blanc de Noir trocken „Maikammerer Heiligenberg“ 16,00 €
2007 Rieslaner Beerenauslese lieblich „St. Martiner Baron“ 33,00 €
2014 Dornfelder halbtrocken 15,00 €
2013 Spätburgunder Spätlese trocken „Maikammerer Heiligenberg“ 20,50 €

EGIDIUSHOF >> ST. MARTIN

2015 Rivaner trocken „St. Martiner Baron“ 12,50 €
2015 Grauer Burgunder Spätlese trocken „St. Martiner Baron“ 18,00 €
2015 Riesling „Tonneau 360 NN“ trocken „St. Martiner Kirchberg“ 30,00 €
im 500l Holzfass vergoren
2015 Cuvée Philipp E. trocken 16,50 €
2014 Cabernet Sauvignon „Barrique“ trocken „St. Martiner Baron“ 30,00 €

ALTES SCHLÖBCHEN >> ST. MARTIN

2015 Chardonnay trocken 14,00 €
2015 Riesling Kastaniengarten „Alte Reben“ trocken 23,00 €
teilweise im Kastanienbarrique ausgebaut
2014 Grauburgunder „Barrique“ trocken 23,00 €
2015 Gewürztraminer „S“ fruchtig 16,00 €
2015 Regent trocken 14,00 €
2014 Königs-Cuvée Barrique trocken 31,50 €
(Cabernet Dorsa, Spätburgunder und Dornfelder)
16 Monate im Barrique gereift

GLASER >> ST. MARTIN

2015 Riesling „Classic“ feinherb 16,00 €
2015 Muskateller trocken „Maikammerer Heiligenberg“ 18,50 €
2015 Cuvée „FeinSinn“ feinherb 17,50 €
(Riesling, Sauvignon blanc und Muskateller)
2014 Cabernet Sauvignon trocken „St. Martiner Schloß Ludwigshöhe“ 19,50 €
2014 Pinot Noir trocken „St. Martiner Baron“ 15 Monate Fassreifung 26,00 €

2011 Cuvée „Genesis“ trocken 37,00 €
(Merlot, Cabernet Sauvignon und Regent)

ADRIANE MOLL >> ST. MARTIN

2015 Sauvignon blanc „Bergel“ trocken 18,00 €
2016 Roter Muskateller trocken 17,00 €
2015 Semmillon „ Bergel“ trocken 18,00 €
2014 Chardonnay „Bergel“ trocken 23,00 €
2015 Grauburgunder „Orangwein“ trocken 25,00 €
2013 Weißburgunder „Mandelberg“ trocken im Barrique ausgebaut 31,00 €
2015 Merlot „Verführung“ trocken 21,00 €
2007 Frühburgunder „Cabaret“ 29,00 €
42 Monate in 220l Eichenholzfässern gereift
2012 Blaufränkisch trocken 40 Monate im Barrique gereift 31,00 €

ALFONS HORMUTH >> ST. MARTIN

2016 Grauburgunder Kabinett trocken 14,50 €
2015 Riesling trocken „Expression“ 18,00 €
2016 Sauvignon Blanc trocken „Expression“ 20,50 €
2015 Chardonnay „Passion“ „St. Martiner Kirchberg 100% Barrique“ 38,00 €
2015 Spätburgunder trocken Blanc de Noir 19,50 €
2015 Frühburgunder trocken im Holzfass gereift 22,50 €
2009 Pinot Noir „Novus“ Auslese trocken Barrique 42,00 €

GILDA MOLL >> ST. MARTIN

2014 Riesling spätlese trocken „St. Martiner Schloss Ludwigshöhe“ 18,00 €
2015 Weißburgunder feinherb „St. Martiner Baron“ 16,50 €
2015 Muskat Ottonell Spätlese 36,50 €
2014 St. Laurent feinherb 16,50 €
2008 Dornfelder trocken „St. Martiner Baron“ Barrique 27,50 €
2012 Spätburgunder Auslese „St. Martiner Schloss Ludwigshöhe“ 22,00 €

RAABE >> ST. MARTIN

2015 Spätburgunder Rose 18,00 €

DIETER ZIEGLER >> MAIKAMMER

2014 Weißburgunder QbA 18,00 €

ALFONS SEEBER >> ST. MARTIN

2013 Morio Muskat feinherb	16,00 €
2014 Syrah trocken	16,50 €

BECKER >> ST. MARTIN

2011 Gewürztraminer lieblich	16,00 €
------------------------------	---------

SCHREIECK >> ST. MARTIN

2011 Dornfelder „Faszination“ trocken	18,50 €
---------------------------------------	---------

WEINWERKSTATT >> BIRKWEILER

2014 Weißer Burgunder „Birkweiler Rosenberg“, trocken	32,00 €
2014 Riesling „Ilbesheimer Kalmit“, trocken	28,00 €
2012 Riesling „Birkweiler Kastanienbusch“, trocken	28,00 €

WEINGUT DR. WEHRHEIM >> BIRKWEILER

2015 Grauburgunder, Trocken	39,00 €
2015 Riesling Rotliegendes, trocken	39,00 €
2015 Weißer Burgunder S „ Muschelkalk , trocken	39,00 €
2013 Riesling GG „Kastanienbusch Köppel“, trocken	49,00 €
2011 Sankt Laurent, trocken	25,00 €
2014 Sankt Laurent, trocken	25,00 €
2011 Cuvée Carolus, Trocken	38,00 €
(klassisch Bordeaux, 60 % Cabernet Sauvignon und 40 % Merlot)	

WEINGUT GIES-DÜPPEL >> BIRKWEILER

2015 Viognier, trocken	32,00 €
2015 Grauer Burgunder „Calcit“, trocken	21,00 €
2015 Riesling „Granit“, trocken	28,00 €
2015 Gans Weiss	
(großes Holz, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder) 22,00 €	
2014 Gans Rot, trocken	24,00 €
(Syrah, Cabernet Sauvignon, Melot)	
2012 Cuvée Maximus, trocken	38,00 €
(Cabernet Cubin und Spätburgunder)	

WEINGUT THEO MINGES >> FLEMLINGEN

2014 Gelber Muskateller, trocken	19,00 €
2015 Gelber Muskateller, trocken	19,00 €
2015 Weißburgunder „Löb“, Spätlese, trocken	29,00 €
2014 Weißburgunder GG „Böchinger Rosenkranz“, trocken	45,00 €
2012 Riesling „Gleisweiler Höhle“, Spätlese, trocken	32,00 €
2010 Riesling Bundsandstein, Spätlese, trocken	32,00 €
2011 Cabernet Sauvignon, QbA trocken	38,00 €

WEINGUT BASSERMANN-JORDAN >> DEIDESHEIM

2015 Blanc de Noir, trocken	24,00 €
2015 Riesling „Deidesheimer Leinhöhle“, Feinherb	26,00 €
2015 Riesling „Auf der Mauer“, Trocken	39,00 €
2015 Riesling „Deidesheimer Leinhöhle“, Spätlese	38,00 €
2008 Riesling GG „Hohenmorgen“, trocken	52,00 €
2014 Cuvée „S...sprung“ 8 Monate im Barrique gereift, Trocken Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder)	33,00 €
2015 Cuvée „S...sprung“ 8 Monate im Barrique gereift, Trocken Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder)	33,00 €
2011 Spätburgunder GG „Ölberg“, Trocken	56,00 €

WEINGUT OLIVER ZETER >> DIEDESFELD

2015 Sauvignon Blanc, trocken	28,00 €
2015 Sauvignon Blanc „Sweerheart“, Spätlese Fruchtsüß (0,5 l)	28,00 €
2014 Viognier Versuchsanbau, trocken	34,00 €
2011 Cuvée Z ein Jahr im Barrique gereift, trocken	36,00 €

WEINGUT JÜRGEN LEINER >> ILBESHEIM

2014 Chardonnay „Hardone“, trocken (im Barrique ausgebaut)	38,00 €
2015 Weißer Burgunder „Kalmit“, trocken (im 500 l Holzfass ausgebaut)	40,00 €
2015 Riesling „Göcklingen“, trocken	36,00 €
2015 Riesling „Kalmit“, trocken	39,00 €
2012 Kuriosum (100 % Dornfelder 21 Monate im Barrique gereift, Trocken)	34,00 €
2009 Tempranillo, Trocken	48,00 €

WEINGUT WEEGMÜLLER >> HAARDT

2015 Grüner Veltliner, trocken	28,00 €
2015 Cuvée „3 Schwestern“, trocken (Weißburgunder, Grauburgunder, Scheurebe)	20,00 €
2015 Scheurebe, trocken	24,00 €
2013 Riesling „vom gelben Fels“, Kabinett trocken	22,00 €
2013 Riesling „vom gelben Fels“, Kabinett trocken	22,00 €

WEINGUT GEORG MOSBACHER >> FORST

2013 Cabernet Blanc, trocken	24,00 €
2015 Cabernet Blanc, trocken	24,00 €
2014 Riesling „Forster Elster“, Kabinett trocken	28,00 €
2012 Riesling „Kalkstein“, trocken	39,00 €
2014 Riesling „Kalkstein“, trocken	37,00 €
2015 Riesling GG „Forster Ungeheuer“, trocken	46,00 €
2012 Riesling GG „Pechstein“, trocken	52,00 €

WEINGUT HEINRICH SPINDLER >> FORST

2012 „Deidesheimer Riesling“, trocken	24,00 €
2015 „Deidesheimer Riesling“, trocken	24,00 €
2015 „Forster Riesling“, Hergottsacker trocken	26,00 €
2013 Riesling „Kirchenstück“, Spätlese trocken	42,00 €
2013 Riesling „Freundstück“, Spätlese trocken (im Holzfass gereift)	38,00 €

WEINGUT KLEIN >> HAINFELD

2015 Weissburgunder, trocken	15,00 €
2014 Sauvignon Blanc, trocken	20,00 €
2015 Riesling „Kalkmergel“, trocken	15,00 €
2015 Grüner Veltliner „vom Löb“, trocken	22,00 €
2015 Cabernet Sauvignon Rosè, trocken	15,00 €
2014 Cuvée „No 38“, trocken (Dulnkelfelder, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder)	18,00 €
2014 Frühburgunder S, trocken	26,00 €
2014 Syrah S, trocken	36,00 €

WEINGUT SIEGRIST >> LEINSWEILER

2012 Pinot Blanc „Concretus“, trocken	36,00 €
2014 Chardonnay „Hagestolz“, Spätlese trocken	36,00 €
2008 Riesling GG „Sonnenberg“, trocken	48,00 €

WEINGUT BORELL-DIEHL >> HAINFELD

2015 Weißburgunder „Alte Reben“, Spätlese trocken	22,00 €
2016 Spätburgunder „Blanc de Noir“, Kabinett trocken	16,00 €
2015 Riesling „Buntsandstein“, Kabinett trocken	15,00 €
2015 Auxerrois, Kabinett trocken	15,00 €
2015 Riesling „Kupperwolf“, trocken	22,00 €
2015 Rislauer Auslese	26,00 €
2014 Cuvée Jean Borell, QbA trocken (Dornfelder, Spätburgunder, Merlot)	16,00 €
2012 Spätburgunder Georg X, Spätlese trocken	38,00 €
2014 Spätburgunder Georg X, Spätlese trocken	38,00 €

WEINGUT BERNHARD KOCH >> HAINFELD

2015 Grauburgunder „vom Löss“, Kabinett trocken	15,00 €
2014 Silvaner „Silberberg“, Kabinett trocken	21,00 €
2013 Spätburgunder „S“, Spätlese trocken	19,00 €
2011 Cuvée 2011, trocken (Cabernet Sauvignon 60 % und Merlot 40 %)	24,00 €
2012 Cuvée 2012, trocken (Cabernet Sauvignon 60 % und Merlot 40 %)	24,00 €

WEINGUT THEODORUS >> HAINFELD

2014 Gelber Muskateller „Flemlingen“, Feinherb	15,00 €
2013 Chardonnay „Edesheim“, trocken	16,00 €
2011 Grauburgunder „Siebeldinger im Sonnenschein“, trocken	28,00 €
2012 Riesling „Im Sonnenschein“, trocken	34,00 €
2009 Spätburgunder „Siebeldinger im Sonnenschein, trocken	36,00 €

WEINGUT KARL-LUDWIG SCHERR >> HAINFELD

2015 Scheurebe- Edition Julius in der Pfalz- Spätlese trocken	16,00 €
2013 Muskateller, Feinherb	16,00 €

2014 Riesling „Schiefer“, Kabinett Feinherb	15,00 €
2012 Merlot im Barrique gereift, Trocken	22,00 €
2012 Schwarzriesling im Holzfass gereift, Trocken	18,00 €
2010 Dunkelfelder im Barrique gereift, Trocken	21,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Bad Camberger Taunusquelle Classic</i>		0,25 l € 2,00
<i>Bad Camberger Taunusquelle Classic</i>		0,75 l € 4,50
<i>Bad Camberger Taunusquelle Medium</i>		0,75 l € 4,50
<i>Bad Camberger Taunusquelle Still</i>		0,25 l € 2,00
<i>Bad Camberger Taunusquelle Still</i>		0,75 l € 4,50
<i>Coca-Cola</i>	0,25 l € 2,50	0,50 l € 3,50
<i>Coca-Cola light</i>	0,25 l € 2,50	0,50 l € 3,50
<i>Fanta</i>	0,20 l € 2,50	0,50 l € 3,50
<i>Sprite</i>	0,25 l € 2,50	0,50 l € 3,50
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>		0,20 l € 3,50
<i>Schweppes Tonic Water</i>		0,20 l € 3,50
<i>Schweppes Ginger Ale</i>		0,20 l € 3,50
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>		0,25 l € 3,00
<i>Orangensaft</i>		0,25 l € 3,00
<i>Traubensaft rot/weiß</i>		0,25 l € 3,00
<i>Saftschorlen:</i>	0,25 l € 3,00	0,50 l € 4,00
<i>Johannisbeernektar</i>		
<i>Ananas</i>		
<i>Sauerkirschnektar</i>		
<i>Rhabarbernektar</i>		
<i>Mangonektar</i>		
<i>Maracujanektar</i>		
<i>Orangensaft</i>		

BIERE

<i>Bitburger Pilsner</i>	0,30 l € 3,00
<i>Bitburger Pilsner</i>	0,50 l € 4,00
<i>Köstritzer Dunkles Bier</i>	0,50 l € 4,00
<i>Bitburger Radler</i>	0,30 l € 3,00
<i>Bitburger Radler</i>	0,50 l € 4,00
<i>Bitburger Pils alkoholfrei</i>	0,33 l € 3,00
<i>Erdinger Weizen alkoholfrei</i>	0,50 l € 4,00
<i>Erdinger Weizen</i>	0,50 l € 4,00
<i>Weizen-Radler</i>	0,30 l € 3,00
<i>Weizen-Radler</i>	0,50 l € 4,00
<i>Erdinger Dunkles Weizen (Flasche)</i>	0,50 l € 4,00

Sehr gerne servieren wir Ihnen Spirituosen auf Anfrage. Auch Cocktails und Longdrinks servieren wir Ihnen sehr gerne nach Ihren Wünschen. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

WARME GETRÄNKE

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,50
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 3,50
<i>Tasse entkoffeiniertes Kaffee</i>	€ 2,50
<i>Kännchen entkoffeiniertes Kaffee</i>	€ 3,50
<i>Tasse Espresso</i>	€ 2,50
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 4,00
<i>Milchkaffee</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>	€ 3,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,00
<i>Glas Tee – verschiedene Sorten</i>	€ 2,50
<i>Kännchen Tee – verschiedene Sorten</i>	€ 3,50
<i>Heiße Schokolade mit Sahne (Große Tasse)</i>	€ 3,50