



# Empfehlungen

vom 5. Juni bis 21. Juni 2026

## **Aperitif Empfehlung „Erdbeer-Holunder-Spritz“ auch alkoholfrei möglich** (Su,1)

Holundersirup, Erdbeerpüree, Prosecco, Soda, Eis, Minze 0,25 ltr. 6,80 Euro

## **Wein Empfehlung „weiß“ Deutschland Rheinhessen** (Su), **Deutscher Qualitätswein**

2023 Sauvignon Blanc, Weingut E. Maria Gerhardt, trocken ausgebaut 0,2 ltr. 6,80 Euro

## **Schnaps danach**

Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** oder Alte **Birne** oder Alte **Himbeere** im Fass gereift 41,0% 2 cl.4,90 Euro

## **Vorspeise** (Ei, Wz, M)

marinierter Knoblauchsländer Spargelsalat (aus)  
mit Mozzarella Balls, kleinen Tomaten, Radieschen, gehacktem Ei 16,90 Euro

## **Suppe** (Su, M, Sel, Wz)

Cremesuppe von Karotte, Kokos, Ingwer und Curry  
mit Brokkoli-Flan, Sauerrahmschaum und Sesam-Öl 6,90 Euro

## **Salat-Bowl**

bunte Salatbowl mit Kichererbsen, Mais, rote Bohnen, Paprika, Tomaten, Gurken  
marinierter Bulgur, Orange, Grapefruit, frittierten Mozzarella Stick, Avocadocreme 16,90 Euro

## **vom heimischen Waller aus Gewässern aus der Region** (Su, F,M, Ei, Wz)

Waller-Kotelett gebraten, Senf-Honigsoße,  
dazu Bärlauch Kartoffelpüree mit Speck-Zwiebel-Knusper und cremiger Spargel 28,50 Euro

Waller-Kotelett aus dem Gemüse Sud, Apfel-Sahneerrettich, geklärte Butter  
dazu Salzkartoffeln und Salatteller 26,90 Euro

## **vom Matjes Hering** (F,M)

Drei Matjes Filet vom Hering „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurken  
dazu Salzkartoffeln und marinierter Rote-Bete-Salat 16,20 Euro

## **von der Barbarie Entenbrust** (Ei,M, Wz, Sel, Su)

Barbarie Entenbrust zartrosa gebraten, klassische, dunkle Portweinsoße  
dazu Kartoffel-Gratin und cremiger Spargel 23,90 Euro

## **Schäfers „Big Black Cheese-Burger“ im schwarzen Brioche Bun** (Wz,Ei,Sel,M)

Selbstgemachter Rinder Burger-Patty mit herzhaftem Käse  
Knoblauch-Zwiebel-Ingwer-Relish, knuspriger Speckscheibe, gekochtem Ei  
pikante Rucola Burger Soße, Lollo Rosso, Zwiebeln, Salatgurke, Essiggurke  
frittierte Kartoffel Wedges, Sauerrahm-Dip 18,50 Euro

## **aus unserer Metzgerei** (M,Wz)

„Schäfers pikante Curry Wurst“  
mit spezial-Paprika-Zwiebel-Curry-Soße dazu Pommes 12,90 Euro

selbstgemachte Pfannensülze mit herzhafter Fleischinlage und „Musik“  
dazu Röstkartoffeln 11,90 Euro  
dazu Brot (Wz) 8,90 Euro

## **Dessert Empfehlung** (Su,Wz,Ei,Ma)

Mousse von der dunkeln Schokolade mit Mandel-Tonkabohnen-Crumbles  
Rote Grütze von Kirschen und Himbeeren mit Vanille-Orangen-Schmand  
selbstgemachtes Parfait von Mohn und weißer Schokolade 9,90 Euro

