

Zu einem schönen Essen gehört ein Aperitif

**Vor folgendem Rezept empfehlen wir besser mehrere
Aperitifs**

Nilpferd in Burgunder

Etwas für festliche Tage, vorausgesetzt, dass sich das Nilpferd in Burgunder wohl fühlt. Nilpferd waschen und trocknen, in passendem Schmortopf mit 2000 Liter Burgunder, 6-8 Zwiebeln, 2 kleinen Mohrrüben und einigen Nelken 8-14 Tage kochen, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Petersilie auf einer passenden Platte servieren.

Loriot

Unsere Aperitifempfehlung.....

Glas Wachenheim grün trocken 0,1 l – 4,20

Kir Royal – Cassislikör mit Sekt 0,1 l – 5,20

Creme de Mure de Borgogne (Brombeerlikör) mit Sekt 0,1 l – 5,20

Kir – Cassislikör mit trockenem Weißwein 0,1 l – 4,20

Sherry trocken, medium oder lieblich 5 cl – 3,90

Delaforce Portwein rot oder weiß 5 cl – 3,90

Martini (rot, weiß oder trocken) 5 cl – 3,90

Pernod 2 cl – 3,90

Campari* Soda oder Orange 4 cl – 4,20

Aperol* „Royal“ – Aperol mit Sekt 0,1 l – 4,80

Aperitif alkoholfrei....

San Bitter* (ähnlich wie Campari) mit Soda oder Orange 10 cl – 4,80

* Farbstoff

Sekt 0,75 l... Flasche Wachenheim grün 12,80

Schorle

Weinschorle weiß oder rot **0,25 l – 1,80 0,5 l – 3,60**

Riesling-, Weißherbst- oder
Dornfelderschorle **0,25 l – 1,90 0,5 l – 3,80**

Alkoholfreie Getränke

Cola*,Fanta*,Spezi* (***Farbstoff**) **0,3 l – 1,90 / 0,5 l – 3,--**

Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle, Orangensaftschorle,
Johannisbeerschorle **0,25 l – 1,80 / 0,5 l – 3,40**

Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Johannisbeernektar **0,25 l – 2,10**

Holunderblütenschorle **0,25 l – 1,60 / 0,5 l – 3,--**

Bitter Lemon* **0,2 l – 2,10 (*Chininhaltig)**

Mineralwasser **0,25 l - 1,90 / 0,7 l – 4,20**

Heilwasser **0,25 l – 1,90**

Malzbier* **0,33 l – 2,-- (*Farbstoff)**

Fünf gute Gründe für das Trinken

Die Ankunft eines Gastes, der gegenwärtige Durst, der künftige Durst, die köstlichkeit des Weins und jeder andere Grund.

(Wikram)

Weißweine

- 1.) 20..er QbA. **Morio Muskat lieblich** - Weingut Gräber Edenkoben
duftiges, feines Muskatbukett
Auch zum Aperitif oder Dessert 1/4 l - 3,20

- 2.) 20..er QbA. mit Prädikat **Kerner Spätlese mild** - Weingut Graeber Edenkoben - pikant, zartfruchtig, feiner Honigduft
Zu kräftigen Gerichten auch Geflügel mit Kräutern 1/4 l - 4,70

- 3.) 20..er QbA **Riesling halbtrocken** - Weingut Rapp Kapellen
säurearm , vollmundig, sortengeprägt
Zu Fisch, Geflügel oder auch Saumagen 1/4 l - 3,50

- 4.) 20..er QbA. **Muskateller trocken** - Weingut Stentz Mörzheim
Säurearm, exotischer Früchtekorb, klare saftige Art
Ein Wein den ich zu allem gerne trinke, einfach weil er mir so gut schmeckt. 1/4 l - 4,40

- 5.) 20..er QbA **Chardonnay trocken** - Weingut Stenz Mörzheim
Zarter Schmelz, lebendig & lustvoll am Gaumen
Toller Menüwein 1/4 l - 4,80

- 6.) 20..er QbA **Weißer Burgunder trocken** - Weingut Stentz Mörzheim - süffig, frisch, zarte feine Art – Lust auf mehr...
Meine erste Wahl zu Fisch und hellem Fleisch 1/4 l - 4,80

- 7.) 20..er QbA **Cuveè Stentz trocken** - Weingut Stentz Mörzheim
Komposition von Rivaner u. Chardonnay, saftiger Trinkspass
der ideale Begleiter für viele Anlässe 1/4 l - 4,80

- 8.) 20..er **Grauburgunder Kabinett trocken** - Weingut Rapp Kapellen - Kräftig, ausdrucksvoll
Meine Empfehlung zu Ziege und Münsterkäse 1/4 l - 4,50

- 9.) 20..er QbA. **Silvaner trocken** - Weingut Manderschied (Fördermitglied in der Slowfood-Vereinigung) Kapellen-Drussweiler - Viel Körper – begleitet kurzgebratenes aufs Feinste 1/4 l - 3,60

- 10.)20..er QbA **Riesling trocken** - Weingut Stentz Mörzheim
kräftig, herzhaft, knackig, typisch Riesling
Zum Frühschoppen, Mittagessen oder tollem Dinner 1/4 l - 3,60

Roseweine

- 11.)20..er QbA. **Portugieser Weißherbst mild** - Weingut Stentz
Mörzheim - Saftig, frisch, rote Früchtchen im Geschmack
Ergänzt wunderbar leichte Sommergerichte 1/4 l - 3,60
-
- 12.)20..er QbA. **Portugieser Weißherbst halbtr.** - Weingut Rapp
Auch zu Fisch mit kräftigen Saucen und Kräutern 1/4 l - 3,60
-
- 13.) **Cuvèe „Der Stentz“ QbA. Rose trocken** - Weingut Stentz
Mörzheim - Dreiklang von Spätburgunder, Dornfelder,
Portugieser - Himbeerfarben,spritzig, fruchtig, extrem lecker
Harmoniert bestens mit Grillgerichten 1/4 l - 4,80

Rotweine

- 14.)20..er QbA. **Spätburgunder halbtrocken** - Weingut Rapp
Kapellen - Gereift, vollmundig, mild, zu Wild, kräftigen
Braten und Käse 1/4 l - 4,40
-
- 15.)20..er **Schwarzriesling halbtrocken** - Weingut Graeber
Edenkoben - zart, samtig, fruchtbetont - Der Tipp zu Lamm,
Schwein und nicht zu reifem Käse 1/4 l - 4,90
-
- 16.) 20..er QbA. **Dornfelder Rotwein halbtr.** - Weingut Stentz
Mörzheim - Kirschfruchtiger Trinkgenuss, Zu Münster,
Edelpilzkäse und zur Martinsgans 1/4 l - 4,60
-
- 17.)20..er QbA. **Blanc de Noir trocken** - Weingut Stentz Mörzheim
Spezialität – Spätburgunder weiß gekeltert - säurearm mit
feinem Duft – feine verspielte Burgunderart
Auch einer meiner Lieblingsweine, universell 1/4 l - 4,80
-
- 18.)20..er **Spätburgunder Spätlese trocken** - Weingut Manderschied
Kapellen-Drussweiler - Slow-Food Mitglied und eines der besten
100 Weingüter in Deutschland - Ziegelrot mit kräftigen Kaffee-
und Schokoaromen 1/4 l - 6,40
-
- 19.) 20..er QbA. **Portugieser Rotwein trocken** -Weingut Stentz
Mörzheim - Vollmundiger, süffiger Wein, Zu Pasta u.
Wildgerichten der ideale Begleiter 1/4 l - 4,80
-
- 20.) 20..er **QbA Dornfelder Rotwein trocken** – Weingut Stentz
Mörzheim - samtig, lebhaft zu Wild, Gans und Ente 1/4 l - 4,80
-
- 21.) Französischer **Rotwein Cote du Rhone** 1/4 l – 3,60

Biere

Parkbräu Pils vom Faß 0,3 l – 2,40 Euro 0,4 l - 3,-- Euro

Parkbräu Hefeweizen vom Faß 0,5 l – 3,20 Euro 0,3 l – 2,20 Euro

Bellheimer Kristall Weizen 0,5 l – 3,20

Rheingönnheimer Hefeweizen dunkel 0,5 l – 3,20

Kristall Weizen mit Schuß (Himbeersirup* oder Cassislikör) 0,5 l – 3,50
(*Farbstoff)

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l – 3,20

Malzbier 0,33 l – 2,--

Heiße Getränke

Tasse Cafe 1,90 – Kännchen Cafe 3,60

Tasse Hag 1,90 – Kännchen Hag 3,60

Tasse Tee 1,90 – Kännchen Tee 3,60

Große Tasse Kakao mit Sahne 2,60

Milchkaffee 2,60

Espresso 2,10

Cappuchino mit Sahne oder Milch 2,30

Tee mit Rum (2 cl) 3,20 Grog mit Rum (4 cl) 3,20

Liköre

Eierlikör 2 cl 3,10

Grand Marnier 2 cl – 3,20

Amaretto 2 cl – 3,30

Sambuca 2 cl – 3,20

Drambui 2 cl -

Spirituosen je 2 cl

Obstler 1,80

Pfälzer Hefeschnaps 1,90

Jubileums Aquavit, Linie Aquavit, Malteserkreuz Aquavit 2,30

Underberg, Saumagen (Kräuterlikör) 1,90

Fernet Branca 2,10

Ramazotti (4 cl) 3,20

Metaxa 7 Stern, Pfälzer Weinbrand VSOP 2,60

Cognac, Calvados 3,80

Weitere Digestifspezialitäten in unserer Dessert- und Spirituosenkarte

***Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden
dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt
(Joachim Ringelnatz)***