

Aperitif

Glas „Zoll-Secco“ 0,1 L	2,90 €
Glas Sekt Rosé Brut 0,1 L (Weingut Bernhart, Schweigen)	3,90 €
Picon mit Bier 0,25 L	3,00 €
Ricard 2 cl	2,50 €
Martini 4 cl	2,70 €
Campari 4 cl	2,90 €
Campari-Orange	4,50 €
Aperol-Spritz	5,50 €

Schorle

Weißweinschorle & Roséschorle 0,25 l	2,20 €
Weißweinschorle & Roséschorle 0,50 l	4,20 €
Rieslingschorle 0,25 l	2,20 €
Rieslingschorle 0,50 l	4,20 €
Rotweinschorle 0,25 l	2,20 €
Rotweinschorle 0,50 l	4,20 €

Biere Lammsbräu Bio vom Fass

Pils oder Hefe 0,30l	2,80 €
Pils oder Hefe 0,50 l	4,00 €
Radler 0,30 l	2,80 €
Radler 0,50 l	4,00 €
Alkoholfreies Bier 0,33 l Flasche	2,80 €
Alkoholfreies Weizenbier 0,5 l Flasche	4,00 €

Alkoholfrei Getränke - Boissons non alcoolisées

Fritz-Kola 0,33 l	3,00 €
Fritz-Limo Orange 0,33 l	3,00 €
Fritz-Mischmasch 0,33 l	3,00 €
Süßes Sprudel 0,25 l	2,00 €
Süßes Sprudel 0,50 l	3,80 €
Ice Tea 0,25 l	2,20 €
Ice Tea 0,50 l	4,00 €
Apfelsaft 0,25 l - Traubensaft 0,25 l - Johannisbeersaft 0,25 l	2,20 €
Apfelsaft 0,50 l - Traubensaft 0,50 l - Johannisbeersaft 0,5 l	4,00 €
Apfelsaftschorle 0,25 l - Traubensaftschorle 0,25 l	2,00 €
Johannisbeerschorle 0,25 l	2,00 €
Apfelsaftschorle 0,50 l - Traubensaftschorle 0,50 l	3,80 €
Johannisbeerschorle 0,5 l	3,80 €

Wasser

Karaffe Tafelwasser 0,25 l mit Kohlensäure, Medium oder Still	1,00 €
Karaffe Tafelwasser 0,50 l mit Kohlensäure, Medium oder Still	2,00 €
Karaffe Tafelwasser 1,00 l mit Kohlensäure, Medium oder Still	4,00 €
Peterstaler Mineralwasser 0,50 l (auch Medium oder Still)	3,00 €

Warme Getränke - Boissons Chaudes

Tasse Kaffee	2,10 €
Tasse Kaffee Groß	2,30 €
Espresso	2,00 €
Milch-Kaffee	2,40 €

BIO-WEINE

Weingut Alter Zollberg

Weissweine – Vins Blancs 0,25 l Fl. 0,75 l

2018er Riesling trocken	4,90 €	14,00 €
2018er Riesling „S“ trocken	5,50 €	16,00 €
2018er Riesling „S“ lieblich	5,50 €	16,00 €
2018er Sylvaner trocken	4,50 €	13,00 €
2019er Sylvaner halbtrocken	4,50 €	13,00 €
2019er Pinot Gris trocken (Grauer Burgunder)	4,90 €	14,00 €
2018er Pinot Blanc trocken (Weißer Burgunder)	4,50 €	13,00 €
2018er Auxerrois trocken	4,50 €	13,00 €
2019er Bouquet de Fleurs trocken (Cuvée Aromatisch Blumig)	4,50 €	13,00 €
2019er Kerner lieblich	4,50 €	13,00 €
2019er Gewürztraminer lieblich	5,00 €	14,00 €

Weissweine im Barrique gereift

2018er Chardonnay trocken	5,50 €	16,00 €
2018er Gewürztraminer „Orange-Wein“ trocken	5,90 €	17,00 €

Roséweine – Vins Rosés

2019er Rosé-Wein trocken	4,50 €	13,00 €
--------------------------	--------	---------

Rotweine – Vins Rouges

2018er Pinot Noir trocken	4,90 €	14,00 €
2018er Pinot Noir „S“ trocken (Barrique)	5,50 €	16,00 €
2017er Lemberger trocken (Barrique)	5,00 €	14,00 €
2017er Cuvée pour Frontaliers trocken (Rotwein Cuvée)	4,00 €	12,00 €
2017er Cuvée pour Frontalier feinherb (Rowein Cuvée)	4,00 €	12,00 €

VDP WEINE

Weingut Bernhart – Schweigen

2020er Chardonnay trocken (BIO)	5,00 €	14,00 €
2020er Sauvignon Blanc Kalkmergel trocken (BIO)	5,50 €	16,00 €
2016er Merlot/Carbernet Sauvignon „S“ trocken	8,50 €	24,00 €

Weine entdecken, probieren, trinken, kaufen und direkt mitnehmen !

Flammkuchen – Tartes Flambées

- | | |
|--|---------|
| * Elsässer , mit Rahm, Speck und Zwiebeln | 7,50 € |
| * L'Alsacienne , avec Crème, Lard et Oignons | |
| | |
| * Knobi , mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Knoblauch | 8,50 € |
| * A l'Ail , avec Crème, Lard, Oignons et Ail | |
| | |
| * Gratiniert , mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler | 8,50 € |
| * La Gratinée , avec Crème, Lard, Oignon et Emmental | |
| | |
| * Jäger , mit Rahm, Speck, Zwiebeln, frische Champignons und Emmentaler | 9,00 € |
| * La Chasseur , avec Crème, Lard, Oignons, Champignons et Emmental | |
| | |
| * Münster-Käse , mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Münster-Käse und Kümmel | 9,50 € |
| * La Munster , avec Crème, Lard, Oignons, Munster et Cumin | |
| | |
| * Schafskäse , mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Schafskäse und Peperoni | 9,50 € |
| * La Brebis , avec Crème, Lard, Oignons, Fromage de Brebis et Peperonis | |
| | |
| * Pizzaflammkuchen , Tomatensauce, Mozzarella, Schinkenwürfel und frische Champignons | 9,00 € |
| * La Pizza-Flamm , Sauce Tomates, Mozzarella, Dés de Jambon, et Champignons | |
| | |
| * Süss , mit Rahm, Äpfeln und Zimt | 9,00 € |
| * La Sucrée , avec Crème, Pommes et Cannelle | |
| | |
| * Flammbiert , mit Rahm, Äpfeln, Zimt und Calvados | 10,00 € |
| * La Flambée , avec Crème, Pommes, Cannelle et Calvados | |

Alle Flammkuchen auch Vegetarisch erhältlich
Alle Flammkuchen auch in klein erhältlich

Kalte Speisen – Repas Froids

* Weißer Käse , mit Butter und Brot	6,00 €
* Portion de Fromage Blanc avec du Pain	
* Wurstsalat mit Brot	7,50 €
* Salade de Saucisse avec du Pain	
* Elsässer Wurstsalat (mit Emmentaler) mit Brot	8,50 €
* Salade de Saucisse Alsacienne (avec Emmental Rapé) avec du Pain	
* Käse-Salat mit Brot	7,00 €
* Salade d'Emmental avec du Pain	
* Schwartenmagen-Salat mit Brot	8,00 €
* Portion Münster-Käse , mit Butter, Kümmel und Brot	7,50 €
* Portion de Munster avec du Beurre et du Pain	
* Portion Käsewürfel	4,50 €
* Dés d'Emmental	

Beilagen Extra – Accompagnements

* Portion Bratkartoffeln	3,50 €
* Portion de Pommes de Terres Sautées	
* Beilagensalat	3,50 €
* Salade Verte	
* Großer Beilagensalat	6,00 €
* Grande Salade Verte	

Dessert - Desserts

* Gemischtes Eis * 3 Boules de Glace	3,50 €
* Gemischtes Eis mit Sahne * 3 Boules de Glace avec Chantilly	3,90 €
* Gemischtes Eis mit Sahne und Eierlikör * 3 Boules de Glace avec Chantilly et Liqueur d'Oeufs	4,90 €
* Zitrone-Sorbet mit Sekt * Sorbet Citron arrosé au Sekt	4,90 €
* Crème Brûlée * Crème Brûlée	4,50 €
* Coupe Dänemark – 2 Kugel Vanille-Eis mit heißer Schokolade und Sahne * Dame Blanche	4,60 €
* Heiße Liebe – 2 Kugel Vanille Eis mit Heiße Himbeeren und Sahne * Framboises Chaudes	4,90 €

Schnäpse - Digestifs 2 cl

Pfälzer Saumagen	2,90 €
Mirabelle	3,00 €
Williamsbirne	3,00 €
Hefebrand	3,00 €
Wildschlehe	3,80 €
Himbeer	3,80 €
Zwetschge	3,80 €
Ramazotti	2,90 €