

## *„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 €**

***Gebratene Seeteufelmedaillons***

*mit feinen Nudeln und Curryschaum*

**25,00 €**

### *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 €**