

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce € 20,50

VEGETARISCHE SALATBOWL
mit Ziegenkäsepraline, Spargel, Avocado
und Kichererbsensalat € 18,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung
2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 14,00

Zwischendurch | Suppen

„SPICY“
BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit asiatischem Glasnudelsalat € 20,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSESUPPE
mit Quarkklößchen € 11,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Jus, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,50

MIGNON VOM RINDERFILET
aus der Land-Metzgerei Glasstetter
mit Blattspinat und Schupfnudeln € 43,00

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
in Morchelrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle vom Brett € 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET „wildfang“
mit Pak Choi und Spinat-Ricottaravioli € 37,00

RAGOUT VOM GRÜNEN UND WEISSEM SPARGEL
mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl,
pochiertem Bioei und Trüffelschaum € 26,50

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen € 17,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE
mit Erdbeeren und Schokoladeneis € 16,00

RHABARBERKOMPOTT
mit Sauerrahmeis € 13,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“ € 17,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten € 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet	Sauerrahmeis	
Himbeersorbet	Schokoladeneis	
Mangosorbet	Vanilleeis	
	Kugel	€ 3,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au Chocolat im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso € 7,50

Unsere Dessertwein- Empfehlung

2018er Niederberg Helden
Riesling, Spätlese, Große Lage
Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel
0,1 l € 13,50

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato