

HAUSGEMACHTE APERETIF 0,2l

Roter Johannisbeeren Spritz (auch alkoholfrei) 7,50 €
hausgemachter Johannisbeerensirup, Sekt,
Tafelwasser

Bitterorangen Spritz (auch alkoholfrei) 7,50 €
hausgemachter Bitterorangensirup, Sekt,
Tafelwasser

Spritz Art „Hugo“ (auch alkoholfrei) 7,50 €
hausgemachter Holundersirup, Sekt, Tafelwasser

SEKT 0,1l

Pinot Brut Menger-Krug 6 €

Riesling Sekt brut, Martinthaler Wildsau 5,50 €

Rheingauer Schwarzriesling rosé, Keßler 5,50 €

VORSPEISEN

Kleines gegrilltes Zanderfilet 14,50 €
auf Wildkräutersalat mit Wassermelone

Baby- Spinat- Pfirsichsalat 9 €
mit Fetakäse, karamellisierten Körnern &
Holunderblütenvinaigrette

Hausgemachter Walnusssknödel VEGETARISCH 14 €
auf lauwarmen Rhabarber-Babyspinat-Gemüse mit
Rhabarber-Nussbutter

Beilagensalat 4,50 €
mit saisonalen Blattsalaten & Balsamicodressing

Wildkräutercremesuppe 7,50 €
mit Hüttenkäse-Hanf-Ravioli

HAUPTSPEISEN

„Angus-Beef Burger“ 180g 15,50 €
Burger aus zertifiziertem Angus Rindfleisch mit
Tomaten, Rucola, Parmesan, BBQ-Soße &
Steakhouse Pommes

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb 20,50 €
mit Kartoffel-Kürbiskernöl-Salat
auf Wunsch mit Preiselbeeren 1,50 €

„Steak de Mademoiselle“ 19 €
kleines Rumpsteak 180g mit Kräuterbutter an
Rucolasalat mit Parmesan

Tranchen von der Schweinelende 18 €
auf Estragonjus mit Serviettenknödel &
gebratenen Kräuterseitlingen

Edelwallerfilet 21 €
auf cremigen Bärlauchrisotto & konfierten
Tomaten

Linguine an Safrancrème 16,50 €
mit auf der Haut gegrilltem Lachsforellenfilet,
Mango & Kirschtomaten

Trüffel Agnolotti VEGETARISCH 13,50 € Vsp.
an cremigen Trüffelrahm, gehobeltem 19,50 € Hpt.
Sommertrüffel, Kirschtomaten & Parmesan

Chia-Avocado-Mango- Burger VEGAN 16 €
Patty aus Kichererbsen, Chiasamen & Kürbis,
dazu Mango- Avocadocrème & Steakhouse
Pommes

Ketchup/Mayonnaise 0,30 €

MINI-3-GANG-MENÜ

Mini-Wildkräutercreme-Suppe

—
„Angus-Beef Burger“ 180g
Burger aus zertifiziertem Angus Rindfleisch mit
Tomaten, Rucola, Parmesan, BBQ-Soße &
Steakhouse Pommes

—
Mini-Erdbeer-Limettenmousse mit Biscuit
25 €

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
klein 9 €
groß 15 €

Mini-Erdbeer-Limettenmousse mit Biscuit 4 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee Crème⁷ 3 €
Capuccino⁷ 3,20 €
Latte Macchiato⁷ 3,70 €
Milchkaffee⁷ 3,70 €
Espresso⁷ (als Macchiato +0,30€) 3 €
Doppelter Espresso⁷ 4,30 €
Heiße Schokolade 3,20 €
Moccacino⁷ (heiße Schokolade, Espresso, Sahne) 4,90 €
Tasse Tee von Eilles 2,80 €

WEISSWEIN

2019er	0,2l
Riesling „Martinsthaler Wildsau“, tr. Keßler	4,90 €
Riesling „Matinsthaler Wildsau“ htr.	4,90 €
Riesling „Martinsthaler Wildsau“ mild	4,90 €
Grauburgunder, tr. Neef-Emmich	5,20 €
Weißburgunder, tr. Neef-Emmich	5,20 €
Sauvignon Blanc, Adentu, Chile	5,20 €
Spätburgunder rosé, feinherb Keßler	5,10 €
2017er	
Chardonnay, tr. Cantina di Custoza Italien	4,90 €

Weißweinschorle süß- oder sauergespritzt	4 €
	0,4l 6,50 €

2018er	0,75l
Riesling, tr. Künstler, Hocheimer Herrenberg	26 €
Rosé Chateau Mesclances Cotes de Provence	26 €
2019er	
Weißburgunder, Neef-Emmich, Westhofener	26 €
Sauvignon Blanc tr. Bischel	30 €
2017er	
Grauburgunder Kabinett, trocken Salwey	26 €
Lugana DOC Bertagna, Italien	26 €

ROTWEIN

2018er	0,2l
Primitivo tr. Il Mio Italien	5,80 €
Spätburgunder, htr. Keßler	5,10 €
Spätbrugunder tr. Keßler	5,10 €
Carménère, Adentu, Chile	5,20 €
Tempranillo, tr. Castroviejo Spanien	6,30 €
Nero d'Avola, tr. Il Mio Italien	5,10 €
Merlot, tr. Torre die Vescovi, Italien	5,80 €

	0,75l
2018er Merlot, tr. Barrique gereift Keth	30 €
2016er Spätbrugunder, tr. Tradition Künstler	33 €
2015er Rosso di Montalcino Il Poggione Italien	39 €
2012er Bordeaux Supérieur, Château Martinon	38 €
2017er Montepulciano d'Abruzzo Filare	26 €

BIER

VOM FASS

Braustüb'l Pils, Radler	0,3l	3,20 €
	0,4l	4,10 €
Braustüb'l Naturtrüb	0,3l	3,40 €
	0,5l	4,80 €

AUS DER FLASCHE

Braustüb'l Märzen	0,5l	4,50 €
Braustüb'l Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Braustüb'l Pils alkoholfrei	0,33l	3,20 €

APFELWEIN VOM FASS

Pur, Sauer- oder Süßgespritzt	0,25l	2,50 €
	0,5l	4,70 €
Bembel pur	1L	8,50 €
	1,5L	12 €
Flasche Wasser/Zitronenlimo zum Bembel	1L	6 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kellerskopf „Berg-Quell“ Tafelwasser Sprudel/Still	0,5L	3,50 €
	1L	6 €
Hausgemachte Limonade	0,5L	5,50 €
- mit roter Johannisbeere	1L	9 €
- mit Limette-Minze		

Coca Cola ^{1,7} , Cola Zero ^{1,6,7} , Fanta ^{1,3} , Zitronenlimo	0,2l	3 €
	0,4l	4,60 €
Hausgemachter Apfelsaft, Apfelsaftschorle	0,2l	3,30 €
	0,4l	4,90 €
Johannisberrsaft, Johannisbeerschorle	0,2l	3,30 €
	0,4l	4,90 €
Rhabarbersaft, Rhabarbersaftschorle	0,2l	3 €
	0,4l	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon ⁸	0,2l	3,30 €
	0,4l	5,50 €

Alle Sekte und Weine enthalten Sulfite.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln in der Gastronomie. Eine Zusatzkarte mit Informationen über Allergene wird auf Wunsch gereicht.

1: mit Farbstoffen, : konserviert, 3: mit antioxidationsmittel, 4:geschwefelt, 5 geschärzt, 6 mit Süßungsmitteln, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig

Liebe Gäste,

es ist schön, dass Sie wieder da sind!

Wir freuen uns Sie wieder bei uns zu

begrüßen. ☺

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns

und bedanken uns herzlich für Ihr Verständnis

und Ihre Unterstützung.

Gemeinsam schaffen wir das!

Bleiben Sie Gesund,

Ihr Team vom Kellerskopf