

Regional – Saisonal – Handwerk

Was bei uns auf den Teller kommt, kennt seinen Bauern und meistens auch seinen Namen.

Öffnungszeiten Weingarten Rauenthaler Berg

Freitag, 01. Mai, ab 12 Uhr
Samstag, 02. Mai, ab 15 Uhr
Sonntag, 03. Mai, ab 12 Uhr

Kleiner (Wein-)Begleiter

Bretzel frisch gebacken und alles andere als langweilig,
dazu unser hausgemachter Curry-Dattel-Dip
süß, salzig und überraschend gut, wie ein guter Witz.

5

Goldrausch aus der Fritteuse mit Dip

Pommes sind frittierte Sonnenstrahlen.
Frisch, heiß und schwer zu teilen. Wir haben es versucht – es funktioniert nie.

6,5

Kartoffel im Aquarium - Klassiker auf Tauchgang

Handgemachter Salat, ehrlich und so gut, dass die Kartoffel freiwillig ins „Becken“ springt.
Dazu hausgemachte Fischfrikadelle – außen goldbraun, innen saftig, die weiß wo`s lang geht.
Ein Klassiker, der bei uns nicht baden geht, sondern glänzt.

8

Spitzkohlschlawiner: Einfach ehrlich, gefährlich lecker!

Grillwurst mit Haltung von Franz Keller | Falkenhof - Tiere mit besserem Lebenslauf als wir.
Dazu unser selbstgemachtes Kraut mit Sesam, Senf und Riesling-Condimento
im Brot vom Bäcker Dries, das noch weiss wie Getreide schmeckt.

11

Flammkuchen „Rheingauer Frühling“

(wenn der Frühling beschließt, essbar zu werden)
Junger Spargel aus Mensfelden, dazu Bio-Bärlauch Pesto mit ordentlich Frühlingslaune.
Mehr Saison geht nicht, mehr Frühling auch nicht.

12,50

mit 18 Monate gereiftem Schinken – fein auf der Berkel geschnitten,
der weiß, wie man Eindruck macht.

+3



Tiramisu – Italien in Rauenthal

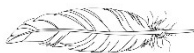
Mascarponecreme, Espresso, ein Hauch Kakao - mehr braucht es nicht,
um schlechte Laune in den Urlaub zu schicken. Löffel rein, Alltag raus.

5

Erdbeer-Tiramisu – der kleine Kontrollverlust im Glas

Fruchtig, cremig, gefährlich charmant.
Süße Erdbeeren treffen auf Mascarpone, die genau weiß, was sie tut.

6



Kuchen des Tages

4

In unserer Küche ist
alles handgemacht und
manches dauert eben
so lange wie es braucht.

Guter Geschmack
kennt keine Abkürzung
und Qualität braucht
eben länger als
Aufreißen &
Aufwärmen.

Bestellen & bezahlen am Weinstand | Abholen am Foodtruck Charlie
Die Preise verstehen sich pro Portion in € inkl. MwSt.