



Champagner & Co. / Weine aus der Ferne

2017-01

Champagner

Taittinger
brut, Reserve
0,75 l Flasche 75,00

Dracula

Castle of Dracula
red Marsecco, 10,5% vol.
Flasche 22.50

Die Marzemino-Traube wurde schon
in Don Giovanni besungen.

Schild:

Riesling brut

vom Kreuznacher Hofgarten
Klassische Flaschengärung
0,1 l Glas 8.00 / Fl. 28.00

Blanc de Noir Secco

[Spätburgunder & Portugieser]
0,1 l Glas 4.50 / Fl. 21.50

Blanc Secco

[Cabernet Blanc & Bacchus]
0,1 l Glas 5.00 / Fl. 22.50

Hugo

Aperol Sprizz

Aperitivo mio

Aperitivo duo

M 57

0,2 l Glas 7.50

Reicht nicht? ...
Fragen Sie uns!

Feiern Sie sich täglich!
Wir sind dabei.

Spanien:

Jean Leon, Spanien

3055 Chardonnay
12,5% vol., Fl. 26.50

Jean Leon, Spanien

3055 Merlot - Petit Verdot
14% vol., Fl. 26.50

Henoba

100% Tempranillo
13,5% vol., Fl. 26.00

Triay

Godello
12,5% vol., Fl. 22.50

Argentinien:

Bodega Piedra Negra

Malbec, Reserve
14% vol., Fl. 28.00

"Rotwein ist für alte Knaben...
eine von den besten Gaben!"
Junge Frau'n sind auch erpicht...
Doch das wusste Busch noch nicht!

Deshalb gibt es außerhalb der Karte
immer noch eine Empfehlung für "alte"
Knaben und "junge" Frauen...

Margi
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN



weiß:

Weißburgunder / trocken

Roxheimer Berg
13,0% vol., Fl. 20.50

Weißburgunder / feinherb

11,5% vol., Fl. 20.50

Riesling / feinherb

Kreuznacher Hofgarten
11,9% vol., Fl. 20.50

Riesling Spätlese / trocken

12,5% vol., Fl. 22.50

Grau & Weiß Burgunder

12,5% vol., Fl. 20.50

Grauburgunder / trocken

Drei Morgen
13,0% vol., Fl. 21.50

**Grauburgunder &
Sauvignon Blanc,
Fumé / trocken**

im Barrique gereift
13,5% vol., Fl. 29.50

rosé:

Portugieser Rosé / mild

Sommerlocher Ratsgrund
9,0% vol., Fl. 18.50

Spätburgunder Rosé / trocken

Sommerlocher Ratsgrund
12,0% vol., Fl. 19.50

rot:

"2. November" / trocken

im Holzfass gereift
12,8% vol., Fl. 21.50

Spätburgunder / trocken

"Zweigestein" im Holzfass gereift
13,5% vol., Fl. 22.50

Blauer Portugieser / feinherb

Wallhäuser Backöfchen
12,5% vol., Fl. 17.50

Carbernet Dorsa & Spätburgunder

Braunweiler Hellenpfad
14,5% vol., Fl. 28.50

...und wer noch einen mag:

Scherbe Beerenauslese (Dessertwein)

Roxheimer Höllentpfad
10,8% vol., 0,375 Fl. 28.50

Marc vom Spätburgunder (Brand)

2 cl. Glas 5.50



Herbst/Winter

Karte 2018-03

1: Klassiker...

Madame Butterfly [for ever]

Chilipreiselbeersuppe [süßlich pikant] 7.00

Halblinge 5.50

Wechselnde Tagesuppe...

Dany d. V.

Blattsalat / Tomaten / Parmesan 8.50

Salat 96 [oder Platz 17]

Grüner Salat / schwarze Linsen / Avocado

Ziegenkäse auf Schwarzbrot 14.50

Wunderbar

1 Kiste Kräuter-Cross-Brot 7.50

Sie sind wieder da...

Die Kultbratkartoffeln

Lauch / Zwiebeln / Paprika / Möhren /

Champignons / Kaiserschoten

Oben ohne 12.50

Dazu wahlweise:

Verona Schafskäse 15.50

El don Nackensteak

vom iberischen Duroc-Schwein 22.50

Toni Kaninchen-Kidnapping

Kaninchenkeule / Herbstgemüse /

Rosmarin-Kartoffeln 19.50

Ein Blick auf die täglichen Tafelfreuden

lohnt sich immer...

marg-i
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN



Herbst/Winter

Karte 2018-03

2: Hauptsache [glücklich]

Schneeweißchen

Ziegenkäse / Walnuss-Honig-Kruste /
Selbstgemachte Semmeltaler
Herbstgemüse 16.50
Halbling 12.50

Frau Buddenkotte

Gemüse-Bulgur / Frittata / Warmer
Schafskäse 15.50

Energie-Tankstelle

Edelpilzragout / pikanter Tofu / Ofenkar-
toffelvariation 16.50

Cantor

Wildschweingulasch / Edelpilze / Herbstge-
müse / Kartoffelstampf 22.50
Halbling 19.50

Sissi P.

Barbarie-Entenbruststreifen
Wurzelgemüse / schwarze Linsen /
Kartoffelstampf 22.50

Starkes Stück

Rinderfilet [Simmentaler Fleckvieh]
Paprikagemüse / klass. Bratkartoffeln /
Sauce der schwarzen Witwe 32.00

Tagesfisch Tagespreis

Gutes Kochen braucht Zeit...

Entschleunigungstraining für unsere
Gäste.

Marg-i
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN



Herbst/Winter

Karte 2018-03

3: Für süße Augenblicke ...

Scheiterhaufen

Warmer Kuchen mit Bratapfel-Eis 9.50

Wolke 7

Selbstgemachtes Schoko-Parfait 9.50

Für Hummelhüftenverweigerer

Alles Käse 12.50

Unser Eis von Mövenpick

Vanille

Schokolade

Haselnuss

Bratapfel

Guave Mango

Blaubeere Skyr (Quark)

Creme Mascarpone Nektarine

pro Kugel 3.00

Tagesdessert

...be happy for the moment

- this moment is your life!

Tagespreis

Ich koche, was mir Spaß macht.

Gruß aus der Küche

Inge Schild

marg-i
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN

marg-i.de