



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



Vor- und andere Speisen

Karte 2020-01

Pro / vegan:

HWK

Minestrone / Kichererbsen / Linsen /
mediterrane Gemüse [vegan]

Die unendliche Geschichte:

Madame Butterfly

Chilipreiselbeersuppe, süßlich pikant
[vegetarisch]

je 8.00 / Halbling 6.00

Klein + knackig:

Dany de V.

Blattsalate / Konfettigemüse /
Tonka- Orangen-Dressing

7.50

Retro:

Zutatenwechsel

Gurkensalat / Kokosjoghurt
schwarze Linsen / Zwiebeln
Schwarzkümmel

6.50 / auf Tabouleh 15.50

Bekannt, mit neuem Gesicht:

Erna kommt

Champignons / Lauch / Bohnen / sonnen-
getrocknete Tomaten / Paprika / Oliven /
Schafskäse

10.50 / auf Bulgur 16.50

Das Kind braucht einen Namen:

Beef/ea/ter

Steak, vegan / Kokos-Hagebuttenkruste
Paprika-Möhrengemüse / Bratkartoffeln

22.50 / Halbling 16.50

Wieder dabei:

Blanco

Gemüse-Kichererbsenklopse / Lauch /
Linsen / Bohnen / Sauce der schwarzen
Witwe

10.50

Reicht nicht?

**Dann schauen Sie auf unser
TagesBlatt.**

Zeitgeist & Tradition
= Harmonie



Karte 2020-01

Wildes Ding:

Frl. Gaga

Gemüsedurcheinander / Kräuter-
Crossbrot / Schafskäse
16.50

Alltagsküche:

Wirtshausteller

Duo-Kartoffelstampf / grüner Spargel /
Möhren / rosa Zwiebeln / warmer
Ziegenfrischkäse / Erdnüsse / Honig
16.50

Fleißig ohne Ende

(außer in seiner Sommerpause):

Mr. Gill

Edelpilzvariationen / Lauch / Zwiebeln /
Bratkartoffeln
18.50 / Halbling 12.50

Zeitgeist:

Ohne Pot

Buchweizenpasta / Lauch / Linsen /
Möhren / rote Paprika / Broccoli /
Eiweiß-Erdnuss-Tofu
16.50

Silberhochzeit überschritten:

Kult-Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln / Lauch / Möhren /
Paprika rot und gelb / Kichererbsen /
Kaiserschoten / Champignons
12.50 Oben ohne
16.50 Verona (mit Schafskäse)
21.50 Ohne Grete (mit Shrimps)

Für Meeresser:

Fishing you

Tagesfisch, mal so, mal so ...
(Info TagesBlatt)

marg-i
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN

Wahre Liebe
im Frühling und Sommer



Karte 2020-01

Für Bodenständige:

Ernst ist da...

Schnitzel vom iberischen Duroc-Schwein
Gemüsevariationen / Kartoffelstampf
22.50 / Halbling 18.50

Für Anspruchsvolle:

Sissi P.

Streifen von Lühnder Freiland-
Hähnchenbrust / Gemüse / Bulgur-Pilaw
22.50 / Halbling 18.50

Lammfromm:

Rudi

Geschmorte Lammhüfte / dreierlei
Bohnen / Duo-Kartoffelstampf
22.50 / Halbling 18.50

Lieblingsrezept:

Toni

Kaninchenkeule / Lauch / mediterranes
Gemüse / Oliven / Rosmarinkartoffeln
19.50

Für Mehresser:

Starkes Stück

Steak vom Roastbeef / Tomate / Vanille-
zwiebeln / Blattsalate / klassische Brat-
kartoffeln / Sauce der schwarzen Witwe
28.50

Dessert:

Scheiterhaufen

wechselndes Obst / 1 Kugel Eis
8.50

Wolke 7

Parfait aus weißer Schokolade / Whisky
9.50

Info:

Für Umbestellungen berechnen wir 1.50.

Wir kochen was uns Spaß macht.