



WINTERKÜCHE-to-Go

... FRISCH UND GESUND!

Karte 2020-10

ALTE ACKERSCHÄTZE (Einzel- / Menüpreis in EUR)

Vorweg: **CHILI-PREISELBEER-SUPPE** 6.50

BIO-GRÜNKOHL (fast klassisch)

Porki dry aged Steak vom Emsländer Schwein 20.50 / 32.50

gebratene Bregenwurstklößchen 18.50 / 30.00

jew. mit Rosmarinkartoffeln

GRÜNKOHL (vegan/vegetarisch) 18.50 / 30.00

TEMPEH / Halloumi, pikant / Rosmarinkartoffeln

MR. GILL 18.50 / 30.50

Bio-Edelpilz-Variationen in Sahnesauce / Lauch / Kürbiskerne / Semmelklöße

MARY 20.50 / 32.50

gebratene Entenbrust / karamell. Möhren-Sauerkraut / selbstgem. Semmelklöße

ANDY 20.50 / 32.50

Schmorbraten vom Weiderind / verschiedene Herbstgemüse / Rosmarinkartoffeln

FRANK + ROSI 20.50 / 32.50

Zander mit Nordseekrabben / karamellisiertes Möhren-Sauerkraut / Bulgur

Danach: **PRACHTSTÜCK** 6.50

Scheiterhaufen / Bourbon-Vanillesauce / Kakifrüchte / Heidelbeeren

Und für Sonntag: **ALTE ZEITEN** Wir backen Kuchen!

Zitronen-Mandelkuchen [Caprese al limone] 3.50

Vorbestellungen

Tel. 0175-5987115

Abholung

samstags: 17.30 - 20.00 Uhr

sonntags: 12.00 - 17.00 Uhr

Margi
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN



Rolfi

LEHRTER WEIDEGANS

selbstgemachter Apfelrotkohl / Rosenkohl / selbstgemachte Semmelklöße /
Rosmarinkartoffeln / Orangensauce

145.00

Monica

LEHRTER WEIDEENTE

selbstgemachter Apfelrotkohl / Rosenkohl / selbstgemachte Semmelklöße /
Rosmarinkartoffeln / Orangensauce

72.00

Die Tiere stammen nicht aus Massenaufzucht!

Wir bereiten für Sie zu: ab 6. Dezember 2020.

Bitte reservieren Sie ab sofort:

Tel. 0175-5987115

Margi
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN



Getränke - vorweg, dabei, danach

... VON CHAMPAGNER BIS KAMILLENTÉE.

Karte 2020/21

WILLKOMMEN

HUGO

APEROL sprizz

APERITIVO mio

MARTINI fiero

LILLETH

M57

je 0,2 l Glas 7.50

Champagner

Taittinger

brut / 12 % vol.

0,75 l Flasche 99.00

Veuve Clicpuot

brut / 12 % vol.

0,75 l Flasche 120.00

Dracula

Castle of Dracula

Red Marsecco / 10,5 % vol.

0,75 l Flasche 22.50



Riesling brut

Kreuznacher Hofgarten

Klassische Flaschengärung

Flasche 0,75 l 28.00

SECCO

Rosé oder Blanc

0,1 l 5.00

0,75 l Flasche 22.50

FEIERN SIE SICH TÄGLICH –
WIR SIND DABEI!

ODER LIEBER NULL-PROMILLE?

KAMILLENTÉE

Glas 2.50

SIEGFRIED

Wonderleaf / Tonic / Limette

EVA

Tonic / Orange

M69

Ginger Ale / Limette

je 0,2 l 7.50

ODER LIEBER MIT SCHUSS (GIN)?

Beefeater

Tonic

The Botanist

Tonic

Bombay

Tonic

je 0,2 l 8.50

Gin Mare

Fever-Tree Mediterranean

0,2 l 10.50

REICHT NICHT?

Fragen Sie uns!

Marg-i
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN



WEISS

Weißburgunder / trocken

Roxheimer Berg / 13,0 % vol.
0,2 l 7.20 / Flasche 21.50

Weißburgunder / feinherb

Roxheimer Berg / 11,0 % vol.
0,2 l 6.50 / Flasche 20.50

Riesling Spätlese / trocken

Kreuznacher Hofgarten / 12,5 % vol.
0,2 l 7.20 / Flasche 21.50

Riesling / feinherb

Vom Bundsandstein / 11,0 % vol.
0,2 l 6.90 / Flasche 20.50

Grauburgunder / trocken

Drei Morgen / 13,0 % vol.
0,2 l 7.20 / Flasche 21.50

Sauvignon Blanc / trocken

12,7 % vol.
0,2 l 7.20 / Flasche 21.50

Scheurebe / fruchtsüß

Roxheimer Höllenpfad / 9,3 % vol.
0,2 l 6.50 / Flasche 19.50

EIN "HOCH" AN DAS WEINGUT SCHILD!

WIR LIEBEN DEUTSCHEN WEIN –
SCHLISSLICH HATTEN WIR IN DER
VERGANGENHEIT GENÜGEN SONNE.



ROSÉ

Spätburgunder Rosé / trocken

Sommerlocher Ratsgrund / 12 % vol.
0,2 l 6.50 / Flasche 19.50

Portugieser Rosé / fruchtsüß

Sommerlocher Ratsgrund / 9,3 % vol.
0,2 l 6.50 / Flasche 19.50

ROT

Alte Rebe / Cuvée / trocken

Im Barrique gereift / 13,9 % vol.
0,2 l 7.50 / Flasche 22.50

2. November / Cuvée / trocken

Im Holzfass gereift / 13,7 % vol.
0,2 l 7.20 / Flasche 21.50

Cabernet Cantor "S" / trocken

Wallhäuser Backöfchen
Im Barrique gereift / 13,8 % vol.
0,2 l 8.20 / Flasche 24.50

Spätburgunder / trocken

Zweigstein
Im Holzfass gereift / 13,7 % vol.
0,2 l 7.50 / Flasche 22.50

Blauer Portugieser / feinherb

Wallhäuser Backöfchen / 12,4 % vol.
0,2 l 6.50 / Flasche 19.50

