

Herbst/Winter
2021



Karte 2021-07 A

Die Karte der zusätzlichen Möglichkeiten.

MADAME BUTTERFLY

(sie bleibt – aber mit Herbstgemüse und natürlich Liebe gekocht)

8.50 / 6.50 für Halblinge

Chilipreiselsuppe, süßlich pikant

WUNDERBAR 7.00

1 Kiste Kräuter-Cross-Brot

Warmer Bio-Linsensalat / Blattsalat, dazu:

MR. GILL vegan 16.50

Bio-Edelpilze (Okeano Söhle)

ZWERGENAUFSTAND 12.50

3 Rostbratwürstchen

HERR VON UND ZU 16.50

1 Garnele (Neue Meere Gronau)

DANY DE. V. 7.50

Linsen / Blattsalat / dazu

Vanille-Safran-Dressing

BIO-Pasta vegan, dazu:

HERR REITZL vegan 11.50

Bio-Herbstgemüse / Pinienkerne /
Tomatensauce

GAGA vegan 19.50

BIO-Herbstgemüsedurcheinander /
3 vegane Algen-Wickel (Kichererbsen /
Bohnen / Hirse / Leinsaat etc.)

WILD by SCHILD 22.50

Hirsch-Gulasch / BIO-Edelpilze

Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche

und wünschen Ihnen / Dir das Beste.
Z.B. einen flotten Abend mit uns und
wunderbarem SCHILD-Wein:

SCHILD, offener Hauswein 0,2l 6.50
weiß / rosé / rot

Herbst/Winter
2021



Karte 2021-07 B

Buntes Treiben.

ALTE ZEITEN (neu aufgelegt) 19.50

Kohlwickel (Füllung aus Kalb / Huhn /
Schwein) / Gemüsebeilage / Duo-Kartof-
felstampf / Sauce der schwarzen Witwe

5 ZWERGE (mal anders) 16.50

Rostbratwürstchen auf Rahmkohl / Pilze /
Duo-Kartoffelstampf

FRAU STOCKL 25.50

Feines vom Lamm / Ratatouille /
Rosmarinkartoffeln

BRUNHILDE 22.50

Schnitzel vom Wildschwein / Gemüse /
Pilze / Klassische Bratkartoffeln

AKTUELLE TAGESGERICHTE im Wechsel

Freilandhähnchen / Freilandflugente /
Steak vom Kalb / Rind / Porky etc.
und später: Freilandgänse

FISHING YOU... 24.50

3 Garnelen (Neue Meere, Gronau) /
BIO-Pasta / Gemüse

Tagesfisch (Tagespreis)

Liebe is(s)t...

Kochen mit Herz.

WAS MUSS... das muss! 8.50

Und immer wieder!

Wechselndes Tagesdessert

(vorzugsweise leicht und fruchtig)

SCHEITERHAUFEN 8.50

Warmer Kuchen m. Früchten u. Vanille-Eis

Margi
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN



Getränke - vorweg, dabei, danach

... VON CHAMPAGNER BIS KAMILLENTÉE.

Karte 2021

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

Dracula

Castle of Dracula

Red Marsecco / 10,5 % vol.

0,75 l Flasche 22.50



SCHILD

SANKT KATHARINEN

Riesling brut

Kreuznacher Hofgarten

Klassische Flaschengährung

Flasche 0,75 l 26.50

Pinot Rosé brut

Klassische Flaschengährung

Flasche 0,75 l 26.50

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?

SIEGFRIED

Wonderleaf / Tonic / Limette

EVA

Tonic / Orange

M69

Ginger Ale / Limette

je 0,2 l 7.50

DOCH 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.
Flasche 21.50

Weißburgunder / feinherb

Roxheimer Berg / 11,0 % vol.
Flasche 20.50

Riesling Spätlese / trocken

Kreuznacher Hofgarten / 12,5 % vol.
Flasche 22.50

Riesling / feinherb

Vom Bundsandstein / 11,0 % vol.
Flasche 21.50

Grauburgunder / trocken

Drei Morgen / 13,0 % vol.
Flasche 22.50

Sauvignon Blanc / trocken

12,7 % vol.
Flasche 23.00

Scheurebe / fruchtsüß

Roxheimer Höllenspfad / 9,3 % vol.
Flasche 20.50

EIN "HOCH" AN DAS WEINGUT SCHILD!

WIR LIEBEN DEUTSCHEN WEIN –
SCHLIESSLICH HATTEN WIR IN DER
VERGANGENHEIT GENÜGEND SONNE.



ROSÉ

Spätburgunder Rosé / trocken

Sommerlocher Ratsgrund / 12 % vol.
Flasche 21.50

ROT

Alte Rebe / Cuvée / trocken

Im Barrique gereift / 13,9 % vol.
Flasche 23.50

2. November / Cuvée / trocken

Im Holzfass gereift / 13,7 % vol.
Flasche 19.00

Cabernet DORSA + Spätburgunder / trocken

Braunweiler Hellenpfad
Im Barrique gereift / 13,8 % vol.
Flasche 25.50

Spätburgunder / trocken

Zweigestein
Im Holzfass gereift / 13,7 % vol.
Flasche 23.50

Blauer Portugieser / feinherb

Wallhäuser Backöfchen / 12,4 % vol.
Flasche 19.50

SCHILD WEIN OFFEN

Hauswein

weiß / rosé / rot
je 0,2 l 6.50

Margi
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN