



Unsere 3-G-Regel:

Gutes Essen + Gemütliche Atmosphäre = Geselligkeit mit Familie und Freunden

Vorweg wählen Sie:

WECHSELNDE TAGESSUPPE

1 KISTE CROSS-BROT UND DIP

WARMER ROTKOHLSALAT / Rosinen / Kumquats / Pinienkerne

KRAUT-ASIA-SALAT / Datteln / Cranberries / Safran-Skyr-Dressing

je 8.50

Hauptgang (fleischlos):

BIO-TAGLIATELLE / Mandelsauce [vegan]; dazu:

BIO-EDELPILZE / weißes Wurzelgemüse / Lauch / Kürbiskerne

BIO-WURZELGEMÜSE / Pflanzensteak

je 19.50

BIO-PAPRIKAKONFETTI / Lauch / rosa Thunfisch

24.50

...heute mit Fleisch?

TOLLE ROLLE

Wildschwein-Angusrind-Füllung / Gemüse / Kartoffelstampf

19.50

PORKI DRY AGED

Gulasch, süß-sauer / weiße Absinth-Zwiebeln / Cherrytomaten / Kaiserschoten / selbstgemachte Orangen-Semmelklöße

ONE POT TRIO

Freilandhähnchen / Freilandkaninchen / Wildschweinwürstchen / grüne Bohnen / Bouillonkartoffeln

BOSSE

Steak vom Emsländer Rind / Bio-Gemüse / Kartoffelstampf / Sauce der schwarzen Witwe

je 24.50

Das süße Finale:

SCHOKO-KÜCHLE / Kokosschaum / Preiselbeer-Kirsch-Kompott mit Schuss

9.50

Menü pro Person 35.00 / 40.00

marg-i
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