



## Unsere Snackkarte von 12:00 bis 17:00 Uhr

### **Kürbis-Kokossuppe**

Hähnchenspieß

6,90 EUR

*Godewind*

### **Fischsuppe Godewind**

6,50 EUR

*Godewind*

### **Großer Salat**

Blattsalate | Gurke | Tomate | Paprika | Croutons | Kerne

Grana Padano | Balsamico-Dressing

11,50 EUR

## Handgefertigte Pizzen

### **Pizza Tonno e Cipolle**

Thunfisch | Zwiebeln | Mozzarella | Tomatensauce

9,50 EUR

*Godewind*

### **Pizza Prosciutto e Funghi**

gekochter Schinken | Champignons | Mozzarella | Tomatensauce

9,50 EUR

## Etwas Süßes braucht der Mensch

### **Cremé Brûlée**

Salted Caramelleis

6,50 EUR

**Hmm..., kennen Sie schon unsere Eiskreationen???**

## Aperitif -Empfehlung

**Sanddorn-Hugo** **6,50 EUR**  
Sanddornlikör | Sekt | Wasser | Holunderblütensirup | Minze | Limette

**Belsazar Vermouth** **4,90 EUR**  
white | dry | rosé | rosso

**Godewind Royal** **5,50 EUR**  
Gutssekt | Cassis

## Vorweg und Suppen

**Flambierter Ziegenkäse im Baconmantel**  
Rote Beete Carpaccio | Rucola | Walnüsse  
8,90 EUR

*Godewind*

**Crêpe mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse**  
Linsensalat  
8,50 EUR

*Godewind*

**Kürbis-Kokossuppe**  
Hähnchenspieß  
6,90 EUR

*Godewind*

**Fischsuppe Godewind**  
6,50 EUR

## **Frisches aus dem Fischernetz**

**Gebratenes Filet vom Müritz Zander**  
Kartoffel-Linsenragout | Safranschaum  
19,50 EUR

*Godewind*

**Dorschfilet im Kürbiskernmantel**  
Rahmsauerkraut | Rote Beete Kartoffelpüree  
18,50 EUR

*Godewind*

**Forelle im Ganzen gebraten**  
Röstkartoffeln | Gurkensalat  
19,50 EUR

## **Unsere Weinempfehlung dazu**

**2018 Auxerrois DQW, Kranz, Pfalz**  
feinwürzige klare Frucht, mittlere Säurestruktur, saftiger Wein

0,2l	5,90 EUR
0,75l	22,00 EUR

## **Vegetarisch**

**Tortellini mit Ricotta gefüllt**  
Kürbis-Kokossauce  
12,90 EUR

*Godewind*

**Pappardelle**  
Rucolapesto | Cherrytomaten | Parmesan  
11,90 EUR

## **Unsere Weinempfehlung dazu**

**2018 „Fräulein Scheu“ Scheurebe DQW feinherb, Johanningen, Nahe – ÖKO**  
Sehr aromatische Nase mit viel Blütenduft, etwas grüner Apfel; am Gaumen Stachel- und Johannisbeere, langes fruchtiges und blumiges Finale

0,2l	6,20 EUR
0,75l	22,00 EUR

## **Fleisches Lust**

### **Schnitzel vom Kalb**

Röstkartoffeln | Gurkensalat  
21,90 EUR

*Godewind*

### **Medaillons vom Schweinefilet mit Senfkruste**

Kräutersaitlinge | gebratene Drillinge  
18,90 EUR

*Godewind*

### **Hähnchenbrust im Landrauchschinkenmantel**

Paprika-Zucchini-Gemüse | Kürbis-Kartoffelpüree  
17,50 EUR

*Godewind*

### **Hirschgulasch**

Rahmwirsing | Haselnuss-Schupfnudeln | Preiselbeer-Birne  
19,90 EUR

## **Unsere Weinempfehlung dazu**

### **Merlot trocken | Cantina di Custoza/Veneto**

junge Waldbeeren harmonieren perfekt mit Mocca- und Schokoladentönen  
0,2 l | 6,20 EUR

## **Süßer Abschluss**

### **Creme Brulée vom Hokkaidokürbis**

Vanilleeis | Kürbiskerne  
8,90 EUR

*Godewind*

### **Schwarzwälder Kirsch mal anders**

Schokoladenkuchen | Kirschragout | Stracciatella Eis  
7,90 EUR

*Godewind*

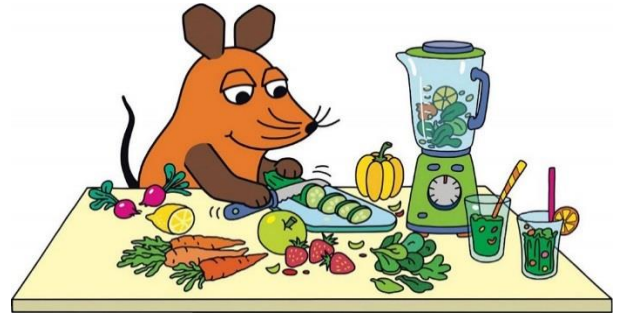
### **Eiskreationen**

Finden Sie auf unserer separaten Eiskarte

## **Unsere Empfehlung dazu**

### **Schwechower Obstbrand Honigbirne**

4cl 7,00 EUR



### Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

**Bandnudeln mit Tomatensoße** 6,00 €

**Hähnchenschnitzel** 7,00 €  
mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree

**Fischstäbchen** 6,50 €  
mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree

**Chicken Nuggets** 6,50 €  
mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree

Zu jedem oben genannten Kindergericht gibt es eine Kugel Eis gratis für Kinder.



## Prickelndes zu Beginn

Raumland Bacchus Traubensecco – alkoholfrei	0,1l	3,90
Secco aus Baden, prickelnd & belebend	0,1l	4,20
Johanninger Gutssekt, trocken – Scheurebe & Riesling	0,1l	4,90
	0,75l	28,50
Moët & Chandon, Brut Imperial Champagne	0,2l	29,50
	0,375l	49,00
Bollinger, Brut Spezial Cuvée Champagne	0,75l	89,00
Glas Secco mit Holunderblütensirup	0,1l	4,90
Glas Secco mit Sanddornlikör	0,1l	4,90
“Godewind’s Royal” – Gutssekt mit Cassis	0,1l	5,50

## Klassische Aperitife

Belsazar Vermouth, als white / dry / rosé / rosso	5 cl	4,90
Osborne Sherry, als fino / medium / cream	5 cl	4,90
Royal Tawny Port – roter Portwein	5 cl	4,90
Lillet Rosé – erlesene Bordeauxweine & Zitrusmazerate	5 cl	4,90
Campari, pur oder auf Eis	5 cl	4,90
Aperol, pur oder auf Eis	5 cl	4,90

## Nicht unbedingt vorab – aber doch irgendwie Klassiker

Aperol Spritz / Sanddorn Spritz / Gordon’s Pink Spritz	0,2l	6,90
Campari / Aperol mit Soda	0,2l	6,50
Campari / Aperol mit Orangensaft	0,2l	6,90
“Hugo” – auch als alkoholfrei	0,2l	6,90

## Weißweine – offen & als Flasche

<b>2019 Silvaner DQW, Juliusspital, Franken</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50</b>
In der Nase viel Kräuterwürze, Noten von Grapefruit und Äpfeln; anregend und erfrischend, mit lebendiger Säure	<b>0,75l</b>	<b>23,00</b>
<b>2018 Müller-Thurgau DQW, Graf von Kageneck, Baden</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20</b>
Helles Gelb, etwas grüner Schimmer; feiner Duft von Zitrusfrüchten; frischer, trockener Wein mit dezenten Fruchtaromen, leichte, unaufdringliche Art		
<b>2019 „Fräulein Scheu“ Scheurebe DQW <u>feinherb</u>, Johanninger</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20</b>
Sehr aromatische Nase mit viel Blütenduft, etwas grüner Apfel; am Gaumen Stachel- und Johannis-beere, langes fruchtiges und blumiges Finale	<b>0,75l</b>	<b>22,00</b>
<b>2018/19 „Der Weiße Bender“ DQW Cuvée, Bender, Pfalz</b>	<b>0,2l</b>	<b>7,40</b>
60% Riesling und jeweils 20% Sauvignon Blanc & Weißburgunder, Ansprechend, einfach und klar im Geschmack; leichte, fruchtig-frische Art; fruchtiger Mix aus heimischer gelber Frucht und einem Touch Exotik, moderate Säure, dadurch frisch	<b>0,75l</b>	<b>25,00</b>

## Weißweine – offen & als Flasche

<b>2019 Chardonnay DQW, Ellermann-Spiegel, Pfalz</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90</b>
Bukett zeigt Aromen von Ananas, Maracuja, Orangenzesten, Grapefruit, Birne und Akazienblüten; am Gaumen füllig, saftig, animierend, schöne Frucht; feiner Schmelz und zarte Würze, mineralisch, klar, lange nachhallend	<b>0,75l</b>	<b>22,00</b>
<b>2018 Kerner DQW <i>feinherb</i>, Ellermann-Spiegel, Pfalz</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90</b>
Fruchtige Aromen mit zarter Honignote und Mandarine; knackige Säure, die an Zitrone erinnert, sehr süffig und klar		
<b>2019 Auxerrois DQW, Kranz, Pfalz</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90</b>
feinwürzige klare Frucht, mittlere Säurestruktur, saftiger Wein	<b>0,75l</b>	<b>22,00</b>
<b>2018/19 Riesling DQW, Wegeler, Mosel</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20</b>
Zartes Strohgelb; cremiger fruchtiger Duft, Aromen von Steinobst, Pfirsich bis Aprikose; weich und saftig, zitronige Säure, schlanke rassige Figur, würzig pfeffriger Nachhall vom Schiefer	<b>0,75l</b>	<b>22,00</b>

## Weißwein – nur als Flasche

<b>2018 Grauburgunder DQW „Oktav“, Weinhaus Heger, Baden</b>	<b>0,75l</b>	<b>31,90</b>
Typische Burgunderaromen nach Apfel, frischer Birne und Mandeln; lebhaft und erfrischend; kristallklare Frucht, erfrischende Säure, sehr animierend		
<b>2018 Elbling DQW, Schloss Proschwitz, Sachsen</b>	<b>0,75l</b>	<b>29,50</b>
Exzellente, säurebetonte Fruchtausprägung, Mineralität in der Nase, Noten von zartem Zitrus und Holunderblüte, lebendige, frische Säure mit Johannistönen im Abgang.		
<b>2018 Pinot Grigio DOC, Borgo Magredo, Friaul / Italien</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,00</b>
Aromatisches Bukett von Äpfeln und reifen Pfirsichen; feiner Säurespiegel, strukturiert und harmonisch, präsent im Abgang, sehr elegant; diese Geschmacksnoten machen den Wein sommerlich und leicht		
<b>2017 Sancerre Blanc AOP, Michel Thomas, Loire / Frankreich</b>	<b>0,75l</b>	<b>38,50</b>
leuchtend gelbe Farbe, frische grünliche Reflexe, Bouquet mit Düften von Grapefruit, Zitrone und frisch gemähtes Gras, feinwürzige Säurestruktur		

## Roséwein – offen & als Flasche

<b>2019 Spätburgunder Rosé DQW, Graf von Kageneck, Baden</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,30</b>
Dunkles, kräftiges Lachsrosé in der Farbe; Duftaromen nach Himbeere, Brombeere und Cassis, sowie dezente Stachelbeere, harmonische Süße und fruchtige Säure		
<b>2018/19 „Der Rosé“ DQW Cuvée, Bender, Pfalz</b>	<b>0,2l</b>	<b>7,40</b>
Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon	<b>0,75l</b>	<b>25,00</b>
Knackig frisch, spritzige Eleganz, herrliche Frucht von roten Trauben; zarte Erdbeer- und Himbeeraromen, im Geschmack trocken frisch, zugleich ausgewogen		
<b>2019 La Estafeta Tempranillo DO Rosé, Fontana Bodegas, Castilla / Spanien, BIO-WEIN</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90</b>
Am Gaumen und in der Nase Aromen von Blüten und reifen Beeren, frische, ausgewogene Säurestruktur	<b>0,75l</b>	<b>22,00</b>

## Rotweine – offen & als Flasche

<b>2015 "Adam Weidmann" St. Laurent &amp; Pinot Noir DQW, Johanninger, Rheinhessen – ÖKO</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20</b>
Nach klassischer Maischegärung folgt die Reifung in großen und kleinen Eichenholzfässern; schöne Burgunderfrucht gepaart mit Würze des St. Laurents, feine Rauchnote	<b>0,75l</b>	<b>21,00</b>
<b>2016 „Ursprung“ DQW Cuvée, Markus Schneider, Pfalz</b>	<b>0,2l</b>	<b>7,10</b>
50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Portugieser, 5 % Cabernet Mitos Aromen von Cassis, Kirsche, Minze, Pfeffer, Pflaumen und Schokolade; charmant, enormer Charme, gehaltvoll, samtene Tannine, ausgewogenes Süße-Säurespiel	<b>0,75l</b>	<b>24,00</b>
<b>2018 Merlot DOC, Cantina Custoza, Veneto / Italien</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20</b>
junge Waldbeeren harmonieren perfekt mit Mocca- und Schokoladentönen		
<b>2019 „Castillo de Cheste“ Tempranillo DO, Anecoop, <u>lieblich</u> Valencia / Spanien</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,10</b>
Leuchtendes Dunkelrot im Glas, vollmundiger Körper, unkompliziert, perfekte Balance zwischen Süße und Säure	<b>0,75l</b>	<b>21,00</b>
<b>2018 Cabernet Sauvignon &amp; Carmenère, Casa de Campo, Central Valley / Chile</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,10</b>
harmonischer, süffiger Wein mit nachhaltigem Geschmack; kräftig, würziger Duft nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und grüner Paprika, intensives Purpurrot	<b>0,75l</b>	<b>21,00</b>

## Rotweine – nur als Flasche

<b>2016/17 „Der Rote Bender“ DQW Cuvée, Bender, Pfalz</b>	<b>0,75l</b>	<b>27,50</b>
50% Spätburgunder, 40% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon animierendes Fruchtspiel mit reifen, aber sanften Tanninen; tolles Aroma von Brombeeren und reifen Kirschen, junge, harmonische Fruchtaromen, vollmundig am Gaumen		
<b>2013 „Merdinger Bühl“ Spätburgunder DQW, Heger, Baden</b>	<b>0,75l</b>	<b>32,90</b>
Ausgesprochen duftige Nase nach eingemachten Erdbeeren, Süßkirschen und rotem Johannisbeergelee, ganz subtil von fein-rauchigen Kalknoten umspielt; lebhaft und frisch am Gaumen; vitaler Charme, feingliedrige Säure, ganz milde Gerbsäure, verführerische Frucht, Würze im Finish		
<b>2016 „Pi 3,1415“ DO, Bodegas Langa, Calatayud / Portugal</b>	<b>0,75l</b>	<b>29,00</b>
<b>ÖKO – VEGA</b> Im Glas schwarz-rubinrot mit blauen Reflexen, in die Nase fruchtige Aromen von blauen und roten Waldbeeren; abgerundet von feinwürzigen Kräutern, Cassis und ein Hauch Milkschokolade; im Mund saftig, harmonisch und angenehm frisch im Abgang, 12 Monate im Eichenholzfass		
<b>2013 Château Le Bergey AC, Gérard Laurent, Bordeaux / Frankreich, BIODYNAMISCH</b>	<b>0,75l</b>	<b>30,00</b>
50% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 24% Cabernet Franc, 6 Monate französisches Barrique Brillante Farbe, im Bukett fruchtig, Aromen von dunklen Früchten, Pflaumen, etwas Lakritz und Gewürznelken; junge, äußerste ausgeglichene Tannine, somit früh trinkreif		