

Im Winter

	€
Fragen Sie nach unserem Tagesmenü mit Weinbegleitung	28,00 38,00
Maiscremesuppe mit Gewürzpopkorn	6,00
Feldsalat, karamellierte Walnüsse und Äpfel	6,50
Entenbrust im Jus, Rosenkohl-Kartoffelgratin, Endiviensalat	21,50
Filet von der Dorade, Blumenkohlpüree, Auberginenwürfel	21,00
Steinpilz-Risotto mit Feldsalat und Schuppen vom Bergkäse	14,50
Crêpes Suzette mit Kirschen und gebrannten Mandeln	8,00

WEIN DES MONATS

2015	Quercus Barrique Pinot Noir Rotwein trocken	0,1 l	4,50
	VDP.GUTSWEIN	0,2 l	8,50
	Milde Tanninstruktur mit weicher Frucht, kühle Säure.		
	Der Lieblingswein von Josef Schönleber.		

LIEBE GÄSTE,

von Januar bis April haben wir geänderte Öffnungszeiten

Montag, Donnerstag, Freitag und Samstag ab 17.00 Uhr, auf Anfrage auch früher

Sonntag ab 12.00 Uhr durchgehend warme Küche

Speisen

GERICHTE FÜR VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

€

Zwiebelsuppe mit Käsekruste 6,00

Rote Bete Carpaccio
auf Avocado

Vorspeise	7,90
Hauptgang	13,90

Rindertatar handgeschnitten
mit Trüffel und Spiegelei von der Wachtel

Vorspeise	14,00
Hauptgang	20,50

Trilogie vom Hirsch, Ziege, Birne
mit Bratkartoffeln

Vorspeise	8,00
Hauptgang	15,00

FÜR DIE KLEINEN DICHTER

€

Pasta mit Tomatensoße 5,00

Hähnchenbrust mit Pasta 8,00

Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Pasta 8,00

Spundekäse-Igel 3,50

Wir haben tolle Malblöcke!

Speisen

SALATGERICHTE

€

Wintersalat, Äpfel, Nüsse
mit gebackenem Weinkäse

14,00

Wintersalat, Äpfel, Nüsse
mit geräucherter Wisperforelle³ (vom Bioforellenhof Seitz)

14,00

Wintersalat, Äpfel, Nüsse
mit Rinderfiletstreifen

17,00

Salat im Glas

4,00

Unsere Salate servieren wir mit Butter und Brot

EINFACH GUT ZUM WEIN

€

Spundekäse „das Original“
mit Roggenbrot

6,50

Goethes Reiseproviant:
Parmaschinken, Oliven^{3,5}, Bergkäse, Feigensenf, Roggenbrot

14,00

Speisen

HAUPTGERICHTE

€

Rinderfiletsteak, 250 g
mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse
Spätburgunder-Jus

26,00

Kalbsbäckchen
mit Servietten-Knödeln und Rosenkohl

20,50

Kalbschnitzel nach altem Familienrezept
mit Kartoffel-Salat

19,00

Winterkabeljau im Wirsing
mit Rieslingrahm und Süßkartoffel-Püree

21,00

Rheingauer Wildgulasch
mit Bratkartoffeln oder Servietten-Knödeln
und Salat im Glas

18,00

Bandnudeln in Hummersoße
mit Minutensteak
oder mit gebratenem Kabeljau

16,50

Hausgemachte Tomaten-Frischkäse-Ravioli
in Paprika Sugo, dazu Salat im Glas

15,00

Speisen

DESSERT

	€
Cranberry-Apfel-Crumble mit Zimtsahne	6,00
Weißes Schokoladen-Spekulatius-Mousse mit Orangen und Granatapfel	7,00
Kleine Käseauswahl Roggenbrot, Vinchilli	9,50

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

	0,1 l/€	€
19 2015 Winkeler Hasensprung Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE®	7,50	24,00 0,375 l

In unserer Küche werden alle Arten von Speisen zubereitet, trotz größter Sorgfalt kann ein Übergang allergener Stoffe nicht ausgeschlossen werden. Wir halten eine Speisekarte mit allen Rezepturen an der Theke für Sie bereit, gerne können Sie uns aber auch fragen. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoffen ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker ⁵ geschwärzt