



Vorspeise

| | |
|---|---------|
| Schaumsuppe vom Hokaido-Kürbis mit gebackener Garnele | 4,20 € |
| Kraftbrühe vom Rind mit Flädle und Markklößchen | 4,20 € |
| hausgeräucherte Lachsforelle aus dem Wispertal auf roten Linsen mit Quitten-Walnuß-Chutney | 11,50 € |
| Jakobsmuscheln an Limonenblätterschaum auf Pinienkern-Blattspinat und Vanilletomaten | 11,50 € |
| Feldsalat an Kartoffel-Speck-Dressing mit Selleriepüree und Kirschtomaten | 7,50 € |

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| Schweinemedallions unter der Walnußkruste mit Spätzle und buntem Gemüse | 14,50 € |
| als kleine Portion | 12,50 € |
| gebratenes Zanderfilet auf grünen Bohnen mit Polentanocken | 17,50 € |
| als kleine Portion | 14,50 € |
| Rinderfiletsteak an Rotweinschalotten mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse | 23,50 € |
| als kleine Portion | 19,50 € |
| Ragout von der Hirschkalbsschulter in Brombeersauce mit Nudeln und Salat | 16,80 € |
| Rosa gebratene Entenbrust an Holundersauce mit Backpflaumen-Serviettenknödel und Rahmpastinaken | 18,50 € |
| als kleine Portion | 15,50 € |



Welterbemenü

hausgeräucherte Lachsforelle aus dem Wispertal
auf roten Linsen mit Quitten-Walnusz-Chutney

Rosa gebratene Entenbrust an Holundersauce
mit Backpflaumen-Serviettenknödel
dazu, Rahmpastinaken

warme Grießknödel mit süßem Schmelz
auf Zwetschgenkompott und Vanillesauce

29 €

Menü Classic

Süß-saure Terrine vom Muskatkürbis
an roter Zwiebelmarmelade mit Feldsalat
2010 Grauburgunder, Weingut Stassen

Jakobsmuscheln an Limonenblätterschaum
auf Pinienkern-Blattspinat und Vanilletomaten
2005 Weißburgunder Barrique, Weingut Eisenbach-Korn

rosa gebratenes Reh im Wirsingblatt an Steinpilzen
mit Orangen-Rotkohl und Thymiankrusteln
2008 Cabernet Sauvignon, Weingut Weber

Dessertvariation „Weinberg Schlöbchen“
2010 Riesling Spätlese, Weingut Toni Jost

3 Gänge 32 €

mit Weinempfehlung 45 €

4 Gänge 39 €

mit Weinempfehlung 55 €



Vegetarisches Menü

Süß-saure Terrine vom Muskatkürbis
an roter Zwiebelmarmelade mit Feldsalat

asiatischer Gemüse-Mienudelsalat im Knusperkörnchen
an Curryschaum

gebratener Tofu an Steinpilzen
mit grünen Bohnen und Thymian-Krusteln
(Wir beziehen unseren Tofu von der Bio-Sojafarm Trechtingshausen)

Dessertvariation „Weinberg Schlößchen“

3 Gänge 23 €

4 Gänge 29 €





Dessert

| | |
|---|--------|
| gemischtes Eis mit Sahne | 4,50 € |
| hausgemachte Apfelküchlein mit Vanilleeis | 5,50 € |
| warme Grießknödel mit süßem Schmelz auf Zwetschgenkompott und Vanillesauce | 7,50 € |
| gebrannte Kürbis-Vanillecreme mit zweierlei von der Pflaume | 7,50 € |
| Kürbiskernparfait an Granatapfelsauce mit marmoriertem Mousse au Chocolat | 7,50 € |
| Dessertvariation „Weinberg Schlöbchen“ | 7,50 € |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|--|--------|
| kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup | 6,50 € |
| Spätzle mit Rahmsauce | 3,50 € |
| Portion Pommes mit Ketchup | 2,50 € |
| gemischtes Eis mit Sahne | 2,50 € |