

## VORSPEISEN

<i>BUNTER SOMMERSALAT IN RIESLING DRESSING MIT BEEREN, WACHTEL EI UND GEHOBELTEM BERGKÄSE</i>	<i>8,90 €</i>
<i>DREIERLEI VOM HEIMBACHER WILD MIT APFEL MEERRETTICH UND ROTEN LINSEN</i>	<i>12,50 €</i>
<i>MAIS HUMITAS MIT ZWEIERLEI VON DER BOHNE</i>	<i>9,80 €</i>
<i>TAFELSPITZ IN KRÄUTERVINAIGRETTE AN GEMÜSESALSA UND KARTOFFELSTROH</i>	<i>11,80 €</i>
<i>GELBFLOSSEN THUNFISCH CARPACCIO UND SASHIMI MIT PARMESAN UND AVOCADO</i>	<i>12,50 €</i>
<i>ZWEIERLEI VON DER STRAUCHTOMATE MIT COUS COUS UND CREME FRAICHE</i>	<i>9,80 €</i>
<i>KARAMELLISIERTE ZIEGENKÄSESCHNITZELN MIT HONIG WALNÜSSE UND GEBRATENE SPECK-DATTELN</i>	<i>7,50 €</i>

## SUPPEN

ESSENZ VON DER STRAUCHTOMATE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE RAVIOLI	7,80 €
SCHAUMSÜPPCHEN VON DER BRUNNENKRESSE MIT POCHIERTEM EI UND MATJESTATAR	6,50 €
KRAFTBRÜHE VOM HEIMBACHER WILD MIT MARKKLÖSSCHEN UND HASELNUSSFLÄDLE	5,50 €

## ZWISCHENGERICHTE

JAKOBSMUSCHEL UND RIESENGARNELE AN GRÜNEM SPARGEL UND ANANAS CHUTNEY	13,50 €
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE IN PFIFFERLING RAHM MIT MARINIERTEN STRAUCHTOMATEN	9,50 €
ALS HAUPTGANG	12,50 €
FRÜHLINGSRÖLLCHEN VON ASIATISCHEM WOKGEMÜSE AN CURRYSCHAUM	11,50 €
ALS HAUPTGANG	13,80 €

## HEIMBACHER WILD MENÜ

DREIERLEI VOM HEIMBACHER WILD  
MIT APFEL MEERRETTICH UND ROTEN LINSEN

\*\*\*

*RAGOUT VOM SOONWALD HIRSCH  
MIT SOMMERGEMÜSE UND HANDGESCHABTE SPÄTZLE*

\*\*\*

*CREME BRULEE VON DER TONKABOHNE  
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN  
UND HOLUNDERBLÜTENMOUSSE*

**32,50 €**

## UNSERE KLASSIKER

**GEGRILLTER DUROC-SCHWEINERÜCKEN  
UNTER DER KRÄUTER KRUSTE**  
AN POMMERY SENF SAUCE  
BREITEN BOHNEN UND KARTOFFEL-SPECKTALERN **18,20 €**

**RAGOUT VOM SOONWALD HIRSCH**  
MIT SOMMERGEMÜSE UND HANDGESCHABTEN SPÄTZLE **18,70 €**

**BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN**  
AUF PFIFFERLINGS RISOTTO UND GRILLGEMÜSE **17,50 €**

**ROSA GEBRATENE HIRSCHKEULE**  
UNTER DER KRÄUTER KRUSTE  
AUF SOMMERGEMÜSE UND KRÄUTERKRAPPEN **24,80 €**

**FÜR 2 PERSONEN**  
**STEAK VOM US-BEEF MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER**  
MIT SOMMERGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN **57,00 €**

**FISCH DES TAGES**  
FISCHGERICHT DES TAGES MIT DAZUGEHÖRIGEN BEILAGEN  
BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ERHALTEN SIE BEI  
UNSEREM PERSONAL

## CLASSIC MENÜ

ZWEIERLEI VOM THUNFISCH  
MIT AVOCADO UND LIMETTE

2015 GRAUBURGUNDER TROCKEN, WEINGUT RATZENBERGER  
\*\*\*

ESSENZ VON DER STRAUCHTOMATE  
MIT ZIEGENFRISCHKÄSE RAVIOLI

\*\*\*

GARNELE UND JAKOBSMUSCHEL

AN GRÜNEM SPARGEL UND ANANAS CHUTNEY

2015 RIESLING RHEINSCHIEFER TROCKEN, WEINGUT MÜLLER

\*\*\*

*MEDAILLON VON DER HIRSCHEULE*

*MIT SOMMERGEMÜSE UND KRÄUTER KRAPPEN*

2015 CABERNET SAUVIGNON, WEINGUT WEBER

\*\*\*

DESSERTVARIATION

„WEINBERG- SCHLÖSSCHEN“

2014 RIESLING AUSLESE „KAUBER BACKOFEN“,  
WEINGUT WEILER- FENDEL

ALS MENÜ KOMPLETT 53,00 € P.P.

MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG (4X0, 1L) 67,00 € P.P.

## VEGETARISCHES MENÜ

*MAIS HUMITAS*  
*MIT ZWEIERLEI VON DER BOHNE*  
\*\*\*

*FRÜHLINGSRÖLLCHEN VON ASIATISCHEM WOKGEMÜSE*  
*AN CURRYSCHAUM*  
\*\*\*

*DESSERTVARIATION*  
*„WEINBERG- SCHLÖSSCHEN“*

**28,80 €**

## WELTERBE MENÜ

*ZWEIERLEI VON DER STRAUCHTOMATE*  
*MIT COUS COUS UND CREME FRAICHE*  
\*\*\*

*BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN*  
*AUF PFIFFERLINGS RISOTTO UND GRILLGEMÜSE*  
\*\*\*

*TÖRTCHEN VOM WEINBERGSPFIRSICH*  
*MIT WEISSEM SCHOKOLADEN PARFAIT*

**29,00 € P.P.**

## DESSERT

<i>KLEINER EISBECHER MIT FRÜCHTEN UND SAHNE</i>	<i>4,50 €</i>
<i>VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS AN MARINIERTEN FRÜCHTEN</i>	<i>5,70 €</i>
<i>APFELKÜCHLEIN IN DER MANDELKRUSTE MIT VANILLEEIS UND SAHNE</i>	<i>5,70 €</i>
<i>TÖRTCHEN VOM WEINBERGSPFIRSICH MIT WEISSEM SCHOKOLADEN PARFAIT</i>	<i>6,50 €</i>
<i>CREME BRULEE VON DER TONKABOHNE MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND HOLUNDERBLÜTEN MOUSSE</i>	<i>6,50 €</i>
<i>WEISSES SCHOKOLADENFONDUE MIT BATIDA DE COCO UND FRISCHEN ERDBEEREN</i>	<i>6,50 €</i>
<i>DESSERTVARIATION „WEINBERG SCHLÖSSCHEN“</i>	<i>7,80 €</i>
<i>VERSCHIEDENE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE MIT FEIGENSENF UND WALNÜSSEN</i>	<i>11,50 €</i>

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### **„RÄUBERTELLER“**

EIN LEERER TELLER ZUM STIBITZEN BEI DEN ELTERN  
0,00 €

### **„BOB DER BAUMEISTER“**

KLEINES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES  
UND GEMÜSE

6,50 €

### **„CALIMERO“**

SPÄTZLE IN RAHMSAUCE MIT GEMÜSE

5,00 €

### **„FEUERWEHRMANN SAM“**

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE  
UND PARMESAN

5,00 €

### **„SKIPPER“**

KINDEREISBECHER MIT SAHNE

3,50 €

ZU ALLEN KINDERGERICHTEN SERVIEREN WIR  
KETCHUP ODER MAYONNAISE UND EINE KLEINE  
ÜBERRASCHUNG



APERITIF

2015 RIESLING BRUT, WEINGUT STASSEN  
0,1 L 5,00 €

\*\*\*

2015 RIESLING TROCKEN, FENDEL  
0,1 L 5,00 €

\*\*\*

PRICKELNDER WEINBERGS PFIRSICH  
0,1 L 6,00 €

\*\*\*

WILDE HIBISKUS  
0,1 L 6,00 €

„JUBILÄUM 57“  
0,2 L 6,00 €

APEROL SPRIZZ  
0,2 L 6,00 €

„JUBILÄUM 57 ALKOOLFREI“  
0,2 L 4,80 €

RIESLING WINZERSEKT

2015 RIESLING BRUT  
WEINGUT JÜRGEN STASSEN, OBERHEIMBACH  
0,7 L 25,00 €

\*\*\*

2015 RIESLING TROCKEN  
WEINGUT FENDEL, OBERWESEL  
0,7 L 25,00 €