

SALATE

FELDSALAT IN ORANGEN DRESSING MIT HOKAIDO KÜRBIS UND CHORIZO	13,00 €
MEDITERRHEINER SALAT IN RIESLING-SENF DRESSING MIT SPECK, APFEL, NÜSSEN UND BERGKÄSE	9,50 €
BUNTER SALAT IN ZITRONENDRESSING MIT RUCOLA DAZU, UNSER FISCH DES TAGES	15,00 €

VORSPEISEN

KARAMELLISIERTE ZIEGENKÄSESCHNITZEN MIT HONIG DAZU, NÜSSE UND GEBRATENE SPECK- DATTELN	7,80 €
DREIERLEI VOM HEIMBACHER WILD MIT APFEL MEERRETTICH UND ROTEN LINSEN	12,50 €
CARPACCIO VOM GELBFLOSSEN THUNFISCH MIT PARMESAN, AVOCADO UND LIMETTE	13,50 €
ALLERLEI VOM KÜRBIS TARTE, CREME BRULEE UND GESCHÄUMT	9,80 €

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ERHALTEN SIE BEI
UNSEREM PERSONAL

SUPPEN

ESSENZ VON WALDPILZEN MIT OCHSENSCHWANZ RAVIOLI	8,00 €
CREMESUPPE VON KÜRBIS UND CURRY MIT KRÄUTERBISKUIT	6,30 €
KRAFTBRÜHE VOM HEIMBACHER WILD MIT MARKKLÖSSCHEN UND HASELNUSSFLÄDLE	6,50 €

ZWISCHENGERICHTE

SPIESS VON RIESENGARNELEN AN GRÜNEM APFEL UND CHORIZO	9,80 €
GROSSE PORTION	15,80 €
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN WALDPILZEN	9,80€
GROSSE PORTION	13,80€
„STRAMMER MAX“ DELUXE HAUSGEBACKENES BROT, SERRANO SCHINKEN JAKOBSMUSCHEL, WACHTEL EI UND TRÜFFEL	12,00€
GROSSE PORTION	19,00 €

UNSERE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL

MIT PREISELBEEREN, KLEINEM SALAT
UND BRATKARTOFFELN

17,50 €

GEGRILLTER DUROC-SCHWEINERÜCKEN

AN POMMERY SENF SAUCE, MIT KOHLRABI GEMÜSE
UND KARTOFFEL-SPECKTALERN

19,50 €

RAGOUT VOM SOONWALD HIRSCH

MIT KLEINEM SALAT UND HANDGESCHABTEN SPÄTZLE

19,50 €

ROSA GEBRATENE BARBERIE ENTENBRUST

AUF APFEL ROTKOHL MIT HASELNUSS SCHUPFNUDELN

18,50 €

STEAK VOM ARGENTINISCHEN CAMPO BEEF

AN GESCHMORTEN ZWIEBELN

MIT KLEINEM SALAT UND STEAKHOUSE POMMES

24,00 €

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

IN SPÄTBURGUNDER SAUCE

MIT GLASIERTEN MÖHREN

UND KARTOFFEL-PASTINAKEN PÜREE

19,50 €

FISCH DES TAGES

FISCHGERICHT DES TAGES MIT DAZUGEHÖRIGEN BEILAGEN

UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE

TAGESPREIS

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ERHALTEN SIE BEI
UNSEREM PERSONAL

WELTERBE MENÜ

DREIERLEI VOM HEIMBACHER WILD
MIT APFEL MEERRETTICH UND ROTEN LINSEN

RAGOUT VOM SOONWALD HIRSCH
MIT KLEINEM SALAT UND HANDGESCHABTEN SPÄTZLE

CREME BRULEE VON SCHOKOLADE UND INGWER
MIT PFLAUMEN ZIMT EIS

35,00 € P.P.

VEGETARISCHES MENÜ

ALLERLEI VOM KÜRBIS
TARTE, CREME BRULEE UND GESCHÄUMT

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
MIT GEBRATENEN WALDPILZEN

DESSERTVARIATION
„WEINBERG- SCHLÖSSCHEN“

32,00 € P.P.

LOW CARB MENÜ

CARPACCIO VOM GELBFLOSSEN THUNFISCH
MIT PARMESAN, AVOCADO UND LIMETTE

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN
IN SPÄTBURGUNDER SAUCE
MIT GLASIERTEN MÖHREN
UND KARTOFFEL-PASTINAKEN PÜREE

VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS
MIT MARINIERTEN FRÜCHTEN

36,00 € P.P.

DESSERT

KLEINER EISBECHER MIT FRÜCHTEN UND SAHNE	5,70€
VARIATION VON HAUSEGEMACHTEN SORBETS AN MARINIERTEN FRÜCHTEN	6,50€
APFELKÜCHLEIN IN DER MANDELKRUSTE MIT VANILLEEIS UND SAHNE	6,50 €
CREME BRULEE VON SCHOKOLADE UND INGWER MIT PFLAUMEN ZIMT EIS	6,50 €
DESSERTVARIATION „WEINBERG SCHLÖSSCHEN“	9,80 €
PARFAIT VOM FEDERWEISSER MIT ZWETSCHGEN RAGOUT UND MANDELKROKANT	6,50€
VERSCHIEDENE KÄSE SORTEN MIT FEIGENSENF UND WALNÜSSEN	11,50 €

ETWAS SÜSSES ZUM ODER ALS DESSERT ?

2015 WALLUFER WALKENBERG
RIESLING AUSLESE
WEINGUT TONI JOST, BACHARACH

0,05 L 4,00 €

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ERHALTEN SIE BEI
UNSEREM PERSONAL

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 €

„DIE MINIONS“
SPÄTZLE IN RAHMSAUCE MIT GEMÜSE 5,00 €

„PINGUINE AUS MADAGASKAR“
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 €

APEROL SPRIZZ

0,2 L 6,00 €

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 €