

SALATE

BUNTER SALAT MIT ASIATISCHEM WOK GEMÜSE DAZU, MARINIERTER POULARDEN SPIESSE	12,30 €
MEDITERRHEINER SALAT IN RIESLING-SENF-DRESSING MIT SPECK, APFEL, NÜSSEN UND BERGKÄSE	9,50 €
BUNTER SALAT IN ZITRONEN-DRESSING MIT RUCOLA DAZU, UNSER FISCH DES TAGES	14,00 €

VORSPEISEN

KARAMELLISIERTE ZIEGENKÄSESCHNITZUNGEN MIT HONIG WALNÜSSE 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 €
PIKANTE MAIS PLÄTZCHEN MIT KIDNEYBOHNEN ESPUMA UND BROTTCHIPS	9,80 €

SUPPEN

ESSENZ VON DER STRAUCHTOMATE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE RAVIOLI	7,80 €
KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN MIT POCHIERTEM EI UND MATJESTATAR	6,30 €
KRAFTBRÜHE VOM HEIMBACHER WILD MIT MARKKLÖSSCHEN UND HASELNUSSFLÄDLE	6,50 €

ZWISCHENGERICHTE

JAKOBSMUSCHEL UND RIESENGARNELE AN GRÜNEM APFEL UND CHORIZO	13,50 €
ALS HAUPTGANG	21,50 €
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE IN PFIFFERLING RAHM MIT MARINIERTEN STRAUCHTOMATEN	9,80 €
ALS HAUPTGANG	13,80 €
FRÜHLINGSRÖLLCHEN VON ASIATISCHEM WOKGEMÜSE AN CURRYSCHAUM	9,80 €
ALS HAUPTGANG	13,80 €

UNSERE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL

MIT PREISELBEEREN, KLEINEM SALAT
UND BRATKARTOFFELN

17,00 €

GEGRILLTER DUROC-SCHWEINERÜCKEN

AN POMMERY SENF SAUCE, MIT GLASIERTEN MÖHRENGEMÜSE
UND KARTOFFEL-SPECKTALERN

19,50 €

RAGOUT VOM SOONWALD HIRSCH

MIT KLEINEM SALAT UND HANDGESCHABTEN SPÄTZLE

19,50 €

GEFÜLLTE BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

AUF ZUCCHINIGEMÜSE

MIT GEBRATENEN KICHERERBSEN TALERN

18,50 €

STEAK VOM ARGENTINISCHEN CAMPO BEEF

MIT KLEINEM SALAT UND STEAKHOUSE POMMES

24,00 €

WILDGERICHT DES TAGES

WILDGERICHT MIT DAZUGEHÖRIGEN BEILAGEN

UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE

TAGESPREIS

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 DER TONKABOHNEN
MIT ERDBEERSORBET UND HOLUNDERBLÜTENMOUSSE

35,00 € P.P.

VEGETARISCHES MENÜ

PIKANTE MAIS PLÄTZCHEN
MIT KIDNEYBOHNEN ESPUMA UND BROTCHIP

FRÜHLINGSRÖLLCHEN VON ASIATISCHEM WOKGEMÜSE
AN CURRYSCHAUM

DESSERTVARIATION
„WEINBERG- SCHLÖSSCHEN“

32,00 € P.P.

LOW CARB MENÜ

CARPACCIO VOM GELBFLOSSEN THUNFISCH
MIT PARMESAN, AVOCADO UND LIMETTE

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN
AUF ZUCCHINIGEMÜSE MIT KICHERERBSEN TALERN

VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS
MIT MARINIERTEN FRÜCHTEN

35,00 € P.P.

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ERHALTEN SIE BEI
UNSEREM PERSONAL

DESSERT

KLEINER EISBECHER MIT FRÜCHTEN UND SAHNE	5,70€
VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS AN MARINIERTEN FRÜCHTEN	6,50€
APFELKÜCHLEIN IN DER MANDELKRUSTE MIT VANILLEEIS UND SAHNE	6,50 €
CREME BRULEE VON DER TONKABOHNE MIT ERDBEERSORBET UND HOLUNDERBLÜTEN MOUSSE	6,50 €
DESSERTVARIATION „WEINBERG SCHLÖSSCHEN“	9,80 €
VERSCHIEDENE KÄSE SORTEN MIT FEIGENSENF UND WALNÜSSEN	11,50 €

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 €

„JUBILÄUM 57“
0,2 L 6,00 €

APEROL SPRIZZ
0,2 L 6,00 €

„JUBILÄUM 57 ALKOHOLFREI“
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 €