

Sommermenü

Weinempfehlung

2016er

**Weingut Diefenhardt
Martinsthaler Wildsau**

VDP. „Erste Lage“
Riesling, Kabinett trocken
Rheingau

22,50 €/Flasche

2017er

Weingut Sonnenberg

Frühburgunder, trocken
Ahr

28,50 €/Flasche

Rindercarpaccio

mit Pesto, Parmesan und Rucola



Wolfsbarsch

mit gebratenen Artischocken,
Oliven, Kirschtomaten und Thymianpolenta

und/oder

Meinhöveler Rehrücken

mit Spätburgundersoße, Süßkartoffelpüree,
gebratenem Blumenkohl und Grießstrudel



Weißes Schokoladenmousse

mit Erdbeeren

3 Gang-Menü
mit Fisch-Hauptgang

30,90 €

3 Gang-Menü
mit Fleisch-Hauptgang

35,90 €

4 Gang-Menü
komplett

42,90 €

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Pesto, Parmesan und Rucola	10,90
Anti Pasti mit knusprigem Parmesan, Grissini, Rucola und Pesto	8,90
Zweierlei vom Thunfisch , mit Ananas-Chutney und Avocado-creme	9,90

Vegetarisch

Tagliatelle mit Tomaten-Mascarpone-Soße, gebratenen Champignons und Rucola	12,90
Gebackene Landeier mit Blumenkohl, lila Süßkartoffelpüree und Nussbutter-Soße	13,50

Suppen

Mediterrane Fischsuppe	6,00
Pfifferlingcremesuppe mit Croutons	5,50
Hochzeitsuppe mit Klößchen, Kräuterflädle und Fleischeinlage	4,90

Fisch

Zander mit Weißwein-Senfsoße, Spitzkohl und Kartoffelpüree	16,90
Wolfsbarsch mit gebratenen Artischocken, Oliven, Kirschtomaten und Thymianpolenta	21,50

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

Moderne Landkueche

Meinhöveler Rehrücken mit Spätburgundersoße, Süßkartoffelpüree, gebratenem Blumenkohl und Grießstrudel	28,50
Rosa Kalbsrückensteak mit Limetten-Chili-Hollandaise, grünem Spargel und Thymianpolenta	24,50
Confierter Schweinebauch mit Landbiersoße, Spitzkohl und gerösteten Brotknödeln	18,90
Würziges Lammcurry mit grünen Bohnen und Basmatireis	20,90

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat	19,50
Rinderzunge mit Madeirasoße, Champignons und Basmatireis	14,50
Maishähnchenbrust mit Kokos-Currysoße, buntem Gemüse und Basmatireis	16,50
Rumpsteak vom argentinischen Black-Angus-Rind mit Café de Paris-Butter, Bratkartoffeln und kleinem Salat	23,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und kleinem Salat	15,50
Schweinefilet mit dunkler Rahmsoße, Waldpilzen und Serviettenknödel	16,50

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

Kleinigkeiten

Bunter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust mit Garnelen	9,50
mit Parmesan und Croutons	8,50
Schweizer Wurstsalat mit Brot	9,50
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße, kleinen Reibekuchen und Salat	10,90
Gebrautes Rehwürstchen mit Spiegelei und Kartoffelsalat	10,90
Käseauswahl mit Feigensenf und Brot	9,50

Informationen über Allergene Inhaltsstoffe
erhalten Sie vom Servicepersonal.

Sprechen Sie uns an!

Dessert

Zitronentarte mit Joghurteis und Minze	6,00
Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren	6,00
Zweierlei Sorbet mit frischen Früchten	4,90
Vanilleeis mit Sahne	
• mit frischen Erdbeeren	5,50
• mit warmer Schokoladensoße	4,90
Gemischtes Eis mit Sahne	3,20

Alle Preise sind in Euro und enthalten die
gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.



Kinderkarte

Bandnudeln
mit Tomatensoße
6,00 €

Kleines Schnitzel mit Gemüse
und Pommes frites
7,00 €

Fischstäbchen mit Gemüse
und Kartoffelpüree
6,50 €

1 Kugel Eis mit bunten Streusel
1,50 €

