MENÜEMPFEHLUNG

1. Milde Karotten – Chili – Suppe
gebratene Riesengarnele
Curry – Aprikosen – Dipp
Riesling / Weingut Robert Weil / Rheingau

****

2. Hirschragout
Preiselbeer – Sauce /
Rotkohl – Gemüse / Nuss – Spätzle
Alicante Bouschet / Quinta dos Capinhas / Portugal

****

3. Variation von Haselnuss / Orange / Vanille
Vanille – Haselnuss – Parfait
Haselnuss – Hippe / gebrannte Haselnuss
Orangen - Ragout / Orangen – Gel
Vanille – Espuma
Alte Haselnuss / Sasse/ Schöppingen

Menüpreis inkl. Getränke **71,30 €**
Menüpreis exkl. Getränke **56,30 €**

<u>Vegetarisches Menü</u>

1. Hausgemachte Dattel – Lauch – Quiche
Curry – Aprikosen – Dipp
Karottensalat
Ahornsirup – Walnuss – Dressing
Chardonnay / Weingut Becker / Rheinhessen

****

2. Getrüffelte Tagliarini
Röstzwiebel – Espuma
gebratene Pilze / marinierter Feldsalat
Kartoffel – Stroh
Pink Vinyard Rosé/ Weingut Karl Paffmann / Pfalz

****

3. Variation von Haselnuss / Orange / Vanille
Vanille – Haselnuss – Parfait
Haselnuss – Hippe / gebrannte Haselnuss
Orangen - Ragout / Orangen – Gel
Vanille – Espuma

Alte Haselnuss / Sasse/ Schöppingen

Menüpreis inkl. Getränke **59,90 €**
Menüpreis exkl. Getränke **44,90 €**

SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutters Festtagssuppe 7,90 €

Milde Karotten – Chili – Suppe
gebratene Riesengarnele
Curry – Aprikosen – Dipp 11,90 €

****

Sauerlandtörtchen
Lachsforellenfilet / gebratene Blutwurst
Kartoffel – Püree
Knoblauch – Dipp 13,50 €

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef
Kartoffel – Schnittlauch – Marinade
Safran – Perlzwiebeln
Topinambur / Röstzwiebel – Espuma
Kartoffel – Stroh / Petersilien – Sponge 17,90 €

Allergene
Um auf Ihre Bedürfnisse individuell eingehen zu können, beraten wir Sie gerne.
Bei Bedarf sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

VEGETARISCHES

Kleine Salatvariation
Blattsalate / Rohkostsalate
hausgemachte Vinaigrette 6,90 €

Getrüffelte Tagliarini
Röstzwiebel – Espuma
gebratene Pilze / marinierter Feldsalat
Kartoffel – Stroh

Vorspeise 14,80 €
Hauptgang 21,90 €

Hausgemachte Dattel – Lauch – Quiche
Curry – Aprikosen – Dipp
Karottensalat
Ahornsirup – Walnuss – Dressing

Vorspeise 13,50 €
Hauptspeise 19,50 €

Haselnuss- Risotto
karamellisierter Ziegenkäse
Pflaumen – Senf – Chutney
marinierter Feldsalat

Vorspeise 14,80 €
Hauptspeise 21,90 €

FLEISCH UND FISCH

Ofenfrischer Gänsebraten
Orangen – Sauce / Marzipan – Apfel
Rotkohl – Gemüse / Kartoffel – Klöße 44,80 €

Hirschragout
Preiselbeer – Sauce /
Rotkohl – Gemüse / Nuss – Spätzle 35,90 €

Schweinefilet / Camembert
Champignons in Rahm
Kroketten / Salat 28,90 €

Gebratenes Lachsforellenfilet
gebratene Riesengarnele
Krustentier – Sauce
Blumenkohl / Wasabi – Crumble
Haselnuss – Risotto 29,90 €

Zanderfilet
Fenchel – Sauce
geriebener Meerrettich
Rote Beete / Petersilien – Sponge 31,80 €
Topinambur

EIGENE LANDWIRTSCHAFT

Gebratene Blutwurst
Malz – Sauce
geschmorte Zwiebel / Bratkartoffel 21,50 €

Rinderwurst
Spitzkohl – Gemüse / Bratkartoffel 22,90 €

Rindertafelspitz
Meerrettich – Sauce / Bratkartoffel
Salat 26,80 €

Sülze
Remoulade / Bratkartoffel 16,80 €

Schnittchen
Blutwurst / Leberwurst / Knochenschinken 13,80 €

Unsere Landwirtschaft – Natürlich selbstgemacht!

Natürliche und frische Produkte sind für uns das höchste Gut. Daher stellen wir viele davon einfach selber her, in unserer eigenen Landwirtschaft. So erreichen wir die größtmögliche Naturbelassenheit unserer Gerichte – authentisch und voller Genuss!

DESSERT

Espresso
mit Vanilleeis (Affogato all Caffè) 4,90 €

Variation von Haselnuss / Orange / Vanille
Vanille – Haselnuss – Parfait
Haselnuss – Hippe / gebrannte Haselnuss
Orangen - Ragout / Orangen – Gel
Vanille – Espuma
11,50 €

Vanillecreme / Sahne 6,50 €

Herrencreme / Sahne 6,80 €

Gemischtes Eis
3 Bällchen / Sahne 6,80 €

(Vanille / Schokolade / Walnuss
Erdbeere / Espresso-Krokant)

1 Bällchen Walnuss – Eis
Pflaumen – Crumble / Sahne 7,20 €

Schokoladeneis und Espressokrokant – Eis
Eierlikör / Sahne 7,50 €