

## Speisekarte



### Vorspeisen

Kleiner Wintersalat mit gebratenen Pilzen, Rote Bete, Orangen und knusprigem Blätterteig in Granatapfel-Dressing  
vegetarisch ~

13,50 €

Weinempfehlung: `24 Weißburgunder tr. – Weingut Schwedhelm

Feldsalat mit Parmaschinken, geraspeltem Apfel, Brotchips und karamellisierten Nüssen in Traubenkern-Cashew-Dressing

14,50 €

Weinempfehlung: `24 „Thats Neiss“ Cuvee tr. – Weißb.-Graub.-Chardon. – Weingut Neiss

Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl und Zitrone, gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan

16,90 €

Weinempfehlung: `24 Sauvignon Blanc tr. – Weingut Espenhof

Überbackener Ziegenkäse mit Honig und Kürbiskernen, an warmem mediterranem Gemüse, altem Balsamico und Kürbiskernöl – vegetarisch ~

14,50 €

Weinempfehlung: `22 Cabernet „Mitos“ – Weingut Martinsforte





Gebratene Jakobsmuscheln auf Rote Bete umrahmt von weißem Portweinschaum

16,90 €

Weinempfehlung: '23 Grauburgunder & Sauvignon gris tr. – Weingut Lichti

Warmer Münsterkäse mit Chutney von Quitten aus dem Herregarten und Portwein-Schalotten

14,50 €

Weinempfehlung: '22 Hochzeitswein Riesling & Gewürztram.~ Weingt. Wick



## Suppen

### Pfalz geniessen

Pfälzische Kastaniensuppe – Keschedesupp – mit Riesling, knusprigem Speck und Schmand

10,90 €

Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen und Gemüsen

10,00 €

Zuckererbsencreme mit Nordseekrabben und Krustentierschaum

11,90 €





## Hauptgerichte

### Regional genießen

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Westerwald an Sekt-Senfsauce, Blattspinat und junge geschwenkte Petersilienkartoffeln

28,90 €

Weinempfehlung: '24 Grauburgunder tr. – Weingut Pauser

Prämierter Saumagen von der Metzgerei Klag mit glasierten Maronen, feinem Wirsing und Kartoffelklößen

19,50 €

Weinempfehlung: '24 Portugieser Rose ht. – Weingut Werner



Kalbsleber in Calvadossauce mit Äpfeln, feinem Wirsing und Kartoffelkrapfen

26,90 €

Weinempfehlung: '22 Cabernet Mitos tr. – Weingut Martinspforte

Ochsenbäckchen vom Simmentaler Rind, mit Rotwein und Kräutern geschnitten, auf feinen Gemüsen, Pilzen und Kartoffelklößen

29,50 €

Weinempfehlung: '20 Blauer Spätburgunder tr. – VDP Weingut Knipser





Rumpsteak vom Aberdeen Black Angus „grain fed“ an Rosmarin- Rotweinsauce, buntes Gemüsekörbchen und Kartoffel-Sellerie-Gratin

32,90 €

Weinempfehlung: `23 Merlot tr. – Weingut Schwan - Pfalz

Hirschrücken von der Eifel-Jagd mit einer Nusskruste an Cassissauce, frischen Pilzen, Honig-Pastinaken und Kartoffelkrapfen

35,00 €

Weinempfehlung: `20 Trinto Rotwein-Cuvee tr. – VDP Weingut Philipp Kuhn

### Spezialität des Hauses

Lammrücken mit einer Schafskäsehaube an Thymiansauce mit Blattspinat und Kartoffel-Sellerie-Gratin

34,50 €



### Vegetarische Variation

Buntes Gemüsekörbchen, Schafskäse, Kartoffelkrusteln, gebratene Pilze und Pesto-Nudeln

22,00 €

Weinempfehlung: `24 Weissburgunder tr. – Weingut Steitz





## Vegane Alternative

Honig-Pastinaken mit geschmolzenem veganem „Ziegenkäse“, Rosmarinkartoffeln und Kürbiskernöl

22,90 €

Weinempfehlung: '23 Chardonnay tr. – Weingut Wick



## Großer Wintersalat mit

wahlweise:	gebratenen Hähnchenbruststreifen	18,90 €
	gebratenem Lachsforellenfilet	23,00 €

Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:

Kräuter-Balsamico-Dressing,

Granatapfel-Dressing,

Traubenkernöl-Cashew-Dressing

inkl. MwSt.

## Dessertkarte



Creme brûlée mit Himbeer-Sorbet

9,50 €



Weißes Schokoladen-Chili-Eis an überbackener Mango mit Amarettini-Crumble

11,90 €



Kleine süß – Winterverführung

Mousse au Chocolat mit Latte macchiato-Eis an Mandarinensauce

9,90 €



Eis-Vergnügen

Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Schokoladen-Eis mit Früchten

7,50 €



Espresso mit Vanilleeis

5,00 €



## Weinempfehlung zu unseren Desserts

‘18 Beerenauslese – Weingut Lichti – Laumersheim ~ Pfalz

0,11 8,50 €

## Allergene in Speisen

- 1.) Weizen
- 2.) Roggen
- 3.) Gerste
- 4.) Hafer
- 5.) Dinkel
- 6.) Khorasan~Weizen
- 7.) Krebstiere
- 8.) Eier
- 9.) Fische
- 10.) Erdnüsse
- 11.) Sojabohnen
- 12.) Milch
- 13.) Mandeln
- 14.) Haselnüsse
- 15.) Walnüsse
- 16.) Kaschunüsse
- 17.) Pecannüßwe
- 18.) Paranüsse
- 19.) Pistazien
- 20.) Macadamia oder Queenslandnüsse
- 21.) Sellerie
- 22.) Senf
- 23.) Sesamsamen
- 24.) Schwefeldioxid und Sulphide
- 25.) Lupinen
- 26.) Weichtiere

