

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, geraspelttem 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 Martinspforte





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
Herrengarten und Portwein-Schalotten

14,50 €

Weinempfehlung: `22 Hochzeitswein Riesling & Gewürztram.- Weingt. Wick



Suppen

Pfalz genießen

Pfälzische Kastaniensuppe – Keschdesupp – 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 Mito tr. – Weingut Martinspforte

Ochsenbäckchen vom Simmentaler Rind, mit Rotwein und
Kräutern geschmort, 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 Gemüsekorbchen 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 Gemüsekorbchen, Schafskäse, Kartoffelkrusteln, gebratene
Pilze und Pestonudeln

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



Crème 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 Mandarinsauce

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

0,1l 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.) Pecannüsse
- 18.) Paranüsse
- 19.) Pistazien
- 20.) Macadamia oder Queenslandnüsse
- 21.) Sellerie
- 22.) Senf
- 23.) Sesamsamen
- 24.) Schwefeldioxid und Sulphide
- 25.) Lupinen
- 26.) Weichtiere

