

# TAGESKARTE

## VORSPEISEN

**Feldsalat mit Pfifferlingen** 12€

karamellierte Wallnüsse | Erbsenkresse

**Klare Tomatenconsomme** 12€

Auberginen-Ravioli | geschmorte Tomaten | Parmisancrisp

## HAUPTGERICHTE

**Kikok Hähnchenbrust** 28€

mit Wiesenkräutern gebraten | Kartoffel-Olivenpüree | Tomate  
Kräuteröl | Gebratener Wilderbrokkoli

**Lachsmedaillon** 29€

mit Wiesenkräutern gebraten | Kartoffel-Olivenpüree | Tomate  
Kräuteröl | Gebratener Wilderbrokkoli

## DESSERTS

**Weißes Schokoladenmousse** 10€

Kirschen | Baiser

**Fruchtsalat** 10€

Zitronensorbet | Minze | Rosenwasser

**Tagesmenü in drei kleinen Gängen** 38€

Vorspeise , Hauptgang & Dessert nach Wahl

# PFIFFERLINGE

PARIS DIREKT GMBH | MÜNSTER

## Pfifferlingscremesuppe 10€

Pfifferlinge | Croutons | Schnittlauch

## Pfifferlings-Kartoffel-Gratin 23€

Pfifferling | Kartoffeln | Junger Lauch | Weinkäse-Cremé  
Frankfurter Kräuter Öl | geröstete Saaten

## Kotelette vom Hällischen Landschwein 27€

Speck-Kräuter-Pfifferlinge | Kartoffelpüree | Karotten  
Spätburgunder-Senf-Sauce

## Ochsenschwanz Bonbons 24€

Nudelteig | Fleisch vom Ochsenschwanz | Rotweinsauce  
Pfifferlinge | Erbsen | Frankfurter-Kräuter | Riesling Schaum

Vorspeisen-Portion 14€

## Rahm-Pfifferlinge 26€

Pfifferlinge | Frankfurter Kräuterrahm | Spinatknödel  
Gehobelter Parmesan | Beilagensalat

Vorspeisen-Portion 16€  
ohne Beilagensalat

## Kalbsrückensteak 32€

Kräuter-Pfifferlinge | Getrüffeltes Selleriepüree | Wilder Brokkoli  
Spätburgundersauce & Zwiebeln

## Zanderfilet 29€

Kross gebraten | Pfifferlingsrisotto | Kräuter-Pfifferlinge

Vorspeisen-Portion 19€

Alle Preise in Euro inklusive  
Mehrwertsteuer und Service

# SALATE

## **Wildkräutersalat mit gebratenem Ziegenkäse** 14€

Wildkräutersalat | Balsamico Dressing | gebratener Ziegenkäse  
Wiesenblütenhonig | Rote Bete Crunch

## **Ceasar Salat** 12€

Romanasalat | Ceasar Dressing | Sardelle | Kirschtomate  
Parmesan | Knoblauchcroutons

**- Beilagen Portion** 6€

## **Weingutssalat** 12€

Frühlingsfrische Blattsalate | Karotte | Tomate | Salatgurke  
Zwiebel | Radieschen | Kresse | Kräuter | Geröstete Kerne  
Croutons | Erbacher-Riesling-Vinaigrette

**- Beilagen Portion** 6€

## **Extra's zu den Salaten**

drei gebratene Kikok Hähnchenbrust Innenfilet's 6€

gebratene Pfifferlinge mit Frankfurter Kräutern  6€

drei gebackene Kürbis Falafel  6€

Zanderstreifen im Backteig mit Frankfurter Grüne Soße 6€

mit Spätburgundersauce glasierte Rumpsteak-Würfel 8€

drei gebratene Riesengarnelen 8€

# VORSPEISEN

## Klassisches Rindertatar

14€

Rinderfilet handgeschnitten & angemacht  
mit Zwiebeln, Kräutern, Eigelb, Kapern und Sardellen  
Frankfurter Grüne Soße | Wachtelspiegelei

## Burrata

14€

Wassermelonen Carpaccio | Burrata | Grüne Tomaten  
Rote Zwiebeln | Minze | Balsamico-Dressing

## Räucherlachstatar

16€

Buchenholz-Räucherlachs fein gewürfelt | Pumpernickel | Frischkäse  
Zitronenschmand | Forellen Kaviar | Erbsensproßen

## Rheingauer Spundekäs

10€

Mit Butter, Paprika und Quark angemachter Frischkäse  
Rote Zwiebeln | Weintrauben | Laugenbrezel

## Handkäs

Sauermilchkäse der Käserei Horst aus Groß Gerau  
in Apfelessig und Riesling eingelegt | Rote Zwiebeln | Roggenbrot

“Frankfurter Art” mit Frankfurter Grüne Soße

10€

“Mediterran” mit Oliven | getrockneten Tomaten | Kapern

10€

“Musik” mit viel Sud und Zwiebeln | Kümmel

9€

## Mini Vorspeisen

5€

Unsere Vorspeisen als Kleine Portion im Schälchen  
zum teilen, probieren oder schlemmen

- Gebratener Ziegenkäse
- Rindertatar Frankfurter Grüne Soße
- Lachstatar
- Spundekäs
- Handkäs nach Wahl

Alle Preise in Euro inklusive  
Mehrwertsteuer und Service

# KINDERKARTE

## VORSPEISEN

**Buchstabensuppe** 6€

Rinderbrühe | Buchstabennudeln | Gemüse | Rindfleisch

**Spundekäse** 5€

Rheingauer Spundekäs | Laugenbrezel | Gurke | Tomate

## HAUPTGERICHTE

**Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatensaue** 8€

Bandnudeln | Kirschtomaten | Tomatensauce

**Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites** 12€

Kleines Schweineschnitzel paniert | Pommes Frites  
Ketchup | Mayonnaise | Zitrone

**Fish & Chips** 12€

Zanderstreifen im Backteig | Pommes Frites | Frankfurter Grüne Soße

## DESSERTS

**Vanilleeis** 5€

Hausgemachtes Vanilleeis | Bunte Marshmallow

**Wackelpudding** 5€

Himbeer-Wackelpudding | Vanillesauce

## VEGETARISCH

### Auberginen-Ravioli

Geschmorte Sonnengereifte Kirschtomaten | Pinienkerne  
Kapern | Rieslingschaum

21€

Vorspeisen-Portion 18€

### Spinatknödel

drei Knödel aus Brötchen, Spinat und Käse | Salbeibutter  
geschmorte Kirschtomaten | Beilagen Salat

19€

Vorspeisen-Portion 16€

## FISCH

### Fish & Chips

Zanderstreifen im Riesling-Backteig | Frankfurter Grüne Soße  
Pommes Frites

22€

### Forelle "Müllerin Art"

im ganzen gebratene Forelle | Butterkartoffeln | Mandelbutter  
Zitrone | Beilagensalat

25€

## FLEISCH

### Rumpsteak

Spätburgundersauce | Balsamico-Zwiebeln  
Trüffel-Parmesan-Pommes | Beilagensalat

36€

### Hühnerfrikasse

gebratene Kikok Hähnchenbrust | gekochte & gezupfte Keule  
Riesling-Zitronensauce | Kapern | Erbsen | grüner Spargel |  
Champignons | Kräuterreis

28€

Alle Preise in Euro inklusive  
Mehrwertsteuer und Service

# SCHNITZEL

## In Butter gebratenes Pfannenschnitzel

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken  
frisch paniert und in Butterschmalz ausgebraten  
Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln **oder** Kroketten **oder** Butterkartoffeln

**“Wiener Art”** Preiselbeeren | Zitrone 19€

kleine Portion 16€

**“Frankfurter”** Frankfurter Grüne Soße | Spiegelei 24€

kleine Portion 21€

**“Jägerrahm”** Champignons | Zwiebeln | Speck | Rahm 24€

kleine Portion 21€

**“Pfifferling”** Speckpfifferlinge 26€

kleine Portion 23€

**Cordon Bleu** 27€

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken gefüllt, paniert und in  
Butterschmalz ausgebraten | Weinkäse | Rotweinschinken  
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes Frites

**Kalbsschnitzel** 32€

paniert und in Butterschmalz ausgebraten  
Rahm-Pfifferlinge | Bandnudeln | Frankfurter Kräuter

kleine Portion 29€

**Weinguts Beilagensalat** 6€

# DESSERT

## Weißes Schokoladenmousse

Kirschen | Baiser

10€

## Fruchtsalat

Zitronensorbet | Minze | Rosenwasser

10€

## Cremé Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert | frische Beeren

12€

## Mini Dessert

Unsere Desserts als Kleine Portion im Schälchen zum probieren oder schlemmen

- **Mini Schokotörtchen mit Vanillesauce**
- **Creme Brûlée**
- **Mousse au chocolate**
- **Weißes Schokoladenmousse**
- **Fruchtsalat**
- **Mini Chesseecake**

4€

## Mini Dessert nach Wahl plus Espresso

6€

## Drei Mini Desserts nach Wahl

10€