

Tagesmenü

Frankfurter Kräuterrahm-Suppe

Schinkenstreifen | Wachtelei |

Wildragout

Spätburgunder-Wacholdersauce | gebratene Pilze |
Südtiroler-Speckknödel |

Gefüllter Topfenknödel

Vanillesauce |

35,50€

Tageskarte

Grünkohluppe

Geräucherte Entenbrust | Kartoffelwürfel

8,50€

Wildbratwurst

Rahmwirsing | Bratkartoffeln |

19,50€

Grünkohl

Schäufelchen | Geräucherte Bratwurst | Schweinebacken |
Bratkartoffeln | Senf |

22,50€

Wirsingroulade

Zwiebel-Specksauce | Kartoffelpüree |

21,50€

Zanderfilet

Kross Gebraten | Erbsenpüree | Wilder Brokkoli |
Rieslingrahmsauce | Geröstete Saaten |

28,50€

Hirschrücken-Medaillon

Trüffelsauce | Schwarzwurzel | Bandnudeln | Wilder-Brokkoli |

36,50€

Salate & Suppe

Feldsalat



Kürbis | geröstete Kerne | Preiselbeer-Dressing

12,50€

6,50€ Beilagen Portion

Weingutssalat



Winterliche Blattsalate | Karotte | Gurke | Radieschen
Kräuter | Kresse | Sprossen | geröstete Kerne
Weintrauben | Erbacher-Riesling-Vinaigrette

11,50€

5,50€ Beilagen Portion

wahlweise mit:

- Zanderstreifen im Riesling Backteig
18,50€
- panierten Schweineschnitzel
18,50€
- gebratene Pilze mit Frankfurter Kräutern
16,50€

Kürbis-Kokos-Suppe



Kokosmilch | Apfel | Curry | Kernöl

7,50€

mit gebratener Garnele

11,50€

Vorspeisen

Ziegenkäse



Gratiniert | Hokkaido Kürbis | Feldsalat | Preiselbeeren |

13,50€

Rindertatar

Ochsenfilet Handgeschnitten | Pikant Angemacht |
Frankfurter Grüne Sauce | Wachtelspiegelei |

12,50€

Frankfurter Handkäs



Handkäs Käserei Herman Horst, Groß Gerau
Frankfurter Grüne Soße | Rote Zwiebel

12,50€

Lachstatar

Zitronen-Schmand | | Wachtelei | Feldsalat | Kaviar |

15,50€

Rheingauer Spundekäs



Frischkäse | Quark | Paprika | Rote Zwiebeln |
Trauben | Laugenbrezel |

10,50€

Mini Vorspeisen

Ziegenkäse

Frankfurter Handkäs

Lachstatar

Spundekäs

Handkäs "Musik"

Rindertatar

4,50€ pro Schälchen

Hauptspeisen

Kürbis-Maultaschen



Gebratene Pilze | Kürbis-Kokos-Schaum | Petersilienöl | Kresse |

24,50€

Spinatknödel



Salbeibutter | Geschmorte Kirschtomaten |
Gehobelter Parmesan | Beilagen Salat |

19,50€

Fisch & Chips

Zanderstreifen | Riesling-Backteig | Pommes Frites |
Frankfurter Grüne Soße |

21,50€

Bachforelle “ Müllerin Art”

Forelle gebraten | Zitrone | Mandelbutter |
Petersilienkartoffeln | Beilagensalat |

24,50€

Rinderroulade

Gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Fassgurke, Senf & Bauernbrot |
Apfelrotkraut | Kartoffelpüree | kräftige Schmorsauce

26,50€

Filetsteak



Rinderfilet | Confierte Tomaten | Rucola |
Rosmarin-Kartoffeln | Spätburgundersauce |

34,50€

Unsere Schnitzel

Pfannenschnitzel

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken | Frisch paniert
In Butterschmalz ausgebraten
Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln **oder** Kroketten

“ Wiener Art ”

Preiselbeeren | Zitrone |
19,50€

“ Frankfurter ”

Frankfurter Grüne Soße | Spiegelei |
24,50€

“ Jägerrahm ”

Braune Champignons | Zwiebeln |
Bacon | Kräuterrahm |
24,50€

“ Weinkäse ”

Weinkäse | Preiselbeeren | Sauce Hollandaise | Überbacken |
24,50€

Cordon Bleu

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken | Gefüllt |
Weinkäse | Rotweinschinken |
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes Frites |
26,50€

“ Himmel & Ääd ”

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken | Blutwurst | Gefüllt |
Kartoffelpüree | Apfelkompott | Röstzwiebeln |
26,50€

Kinderkarte

Entenkeule

gebraten ohne Knochen | Kartoffelknödel | Rotkraut | Eigene Sauce

14,50€

Spinatknödel



Braune Butter | Geschmorte Kirschtomaten
Gehobelter Parmesan

6,50€

Schnipo

Paniertes Schweineschnitzel | Pommes Frites

12,50€

Fish & Chips

Zanderstreifen im Backteig | Frankfurter Grüne Soße | Pommes Frites

12,50€

Kloss mit Soß

Kartoffelknödel | Rotkraut | Bratensauce

6,50€

Dessert

Topfenknödel

Gefüllt | Vanillesauce |

10,50€

Rüdesheimer Café

Opera-Schnitte | Asbach Uralt Mousse | Sahneeis

12,50€

Cremé Brûlée

10,50€

Mini Dessert

- Mini Schokotörtchen (warm) mit Vanillesauce
- Creme Brûlée
- Rumfrüchte | Zimteis
- Panna Cotta
- Asbach Uralt Mousse
- Hausgemachtes Eis (täglich verschiedene Sorten)

3,50€ pro Mini Dessert

5,50€ ein Mini Dessert plus Espresso

9,50€ drei Mini Desserts