

Klein

kräftig

Karamellisierter Ziegenkäse mit Waldhonig
und Kernen ^{3,10,8} 9,50 €

lecker

Garnelenrührei auf gerösteten Bauernbrot
Blattsalatbeilage ^{4,1,2,3,7,8} 11,00 €

natürlich

Gemischter Blattsalate der Saison in Kartoffeldressing
mit gebratenen Pilzen
und Weißbrot – Croutons ^{1,3,7,8,9,10} 8,50 €

leicht

Jakobsmuscheln auf gebratenem grünen Spargel
mit Curry–Apfel-Kompott ^{1,2,7,14} 12,00 €

Flüssig

fruchtig

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube ^{8,9} 5,00 €

klassisch

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen ^{1,3,8,9} 5,00 €

asiatisch

Hühner-Kokos-Curry-Süppchen
mit gebratener Garnele ^{1,2,7} 6,00 €

See

Überbackenes Krustentiersüppchen
mit Vannanei - Garnelen ^{1,2,3,7} 7,80 €

Groß

wild

Rheingauer Wildbratwürste
mit Rieslingsenf, Rahmsauerkraut
und Rosmarinkartoffeln ^{1,8,10,14,15,16,17} 13,00 €

vegetarisch

Tomaten-Mozzarella-Ravioli
mit Walnüssen in Steinpilzrahm ^{1,3,7,8} 12,00 €

Wald

Geschmorte Hirschkeule in Sanddornsoße
mit Waldpilzen, gebratene Schupfnudeln ⁹ 18,50 €



<u>Spezialität</u>	Gefülltes Klosterschnitzel mit Birne und Camembert Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatteller ^{1,3,7,8,10}	14,80 €
<u>würzig</u>	Geschmorte Ochsenbäckchen mit kräftiger Burgundersoße Kartoffel-Meerrettich-Mousseline, Wurzelgemüse ^{7,8,9}	18,00 €
<u>zart</u>	Gebratene Maishähnchenbrust auf Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln ^{14,9}	14,50 €
<u>vegi</u>	Spinat - Ricotta - Knödel mit Tomate-Kräutersoße auf Ratatouillegemüse ^{-1,8,9}	11,50 €
<u>Pasta</u>	Spiga mit Trüffel­füllung, handgemachte Pasta mit Olivenöl, Pininenkernen, Flocken vom Büffel­parmesan	18,50 €
<u>pfiffig</u>	Würziges Curry vom Wildschwein mit Tandoori ⁴ und Chili Basmatireis und Mango-Lassi ^{1,7,8,18}	17,50 €
<u>handfest</u>	Tomahawksteak vom Schwein Schmorzwiebeln gegrillte Pimentos und Kartoffel- Curryecken ^{1,2,3,7,8,9,10,14}	18,50 €
<u>urig</u>	Rumpsteak mit Rotweinbutter, Bratkartoffeln und Salatteller ^{8,14,20} „Chef Cut“ ca.300g 24,50 € „Lady Cut“ ca.200g 19,00 €	
<u>schwimmt</u>	Gebratene Lachstranche „Müllerin“ mit Zitrone und Kräutern glaciertem grünen Spargel , Kartoffeln ^{1,6,8,}	17,00
<u>Meer</u>	Kross gebratene Doradenfilets mit Zitronen-Zwiebelmarmelade auf warmem Kartoffelsalat ^{1,6,8,20}	16,00 €
	Süß	
<u>Belohnung</u>	Warmes Schokoladentörtchen mit Birnensorbet ^{1,3,6,7,8,9}	8,50 €
<u>Schmelz</u>	Parfait mit gerösteten Kürbiskernen und Pfirsich-Lavendel-Küchlein ^{3,8}	8,50 €
<u>bekannt</u>	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{1,3,7,8,9,18}	6,00 €

1 GLUTEN
2 KREBSTIERE
3 EIER
4 FISCH
5 ERDNÜSSE

6 SOJA
7 SCHALENFRÜCHTE
8 LACTOSE/MILCH
9 SELLERIE
10 SENF

11 SESAM
12 LUPINE
13 WEICHTIERE
14 SCHWEFELDIOXID
15 GESCHMACKSVERSTÄRKER

16 ANTIOXIDATIONSMITTEL
17 PHOSPHAT
18 FARBSTOFF
19 SÜßUNGSMITTEL
20 KONSERVIERUNGSSTOFFE