

## **Klein**

<u>kräftig</u>	Karamellierter Ziegenkäse mit Waldhonig und Kürbiskernen <sup>3,10,8</sup>	9,50 €
<u>lecker</u>	Shrimpsrührei auf geröstetem Bauernbrot Blattsalatbeilage <sup>4,1,2,3,7,8</sup>	11,00 €
<u>natürlich</u>	Gemischter Blattsalate der Saison in Kartoffeldressing mit gebratenen Pilzen und Weißbrot – Croutons <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	8,50 €
<u>leicht</u>	Jakobsmuscheln auf gebratenem grünen Spargel mit Curry-Apfel-Kompott <sup>1,2,7,14</sup>	12,00 €

## **Flüssig**

<u>fruchtig</u>	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube <sup>8,9</sup>	5,00 €
<u>klassisch</u>	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen <sup>1,3,8,9</sup>	5,00 €
<u>asiatisch</u>	Hühner-Kokos-Curry-Süppchen mit gebratener Black Tiger- Garnele <sup>1,2,7</sup>	6,00 €
<u>See</u>	Überbackenes Krustentiersüppchen mit Vannanei - Garnelen <sup>1,2,3,7</sup>	7,80 €

## **Groß**

<u>wild</u>	Rheingauer Wildbratwürste mit Rieslingsenf, Rahmsauerkraut und Rosmarinkartoffeln <sup>1,8,10,14,15,16,17</sup>	13,00 €
<u>vegetarisch</u>	Tomaten-Mozzarella-Ravioli mit Walnüssen in Steinpilzrahm <sup>1,3,7,8</sup>	12,00 €
<u>Wald</u>	Geschmorte Hirschkeule in Preiselbeersöße mit Waldpilzen, gebratene Schupfnudeln <sup>9</sup>	18,50 €
<u>Seelig</u>	„Franziskanersteak“ paniertes Schweinerückenschnitzel mit Kochkäse überzogen dazu Curry-Kartoffelecken und kleiner Salat <sup>1,3,7,8,10</sup>	14,50 €
<u>Spezialität</u>	Gefülltes Klosterschnitzel mit Birne und Camembert Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatteller <sup>1,3,7,8,10</sup>	14,80 €

<u>würzig</u>	Geschmorte Ochsenbäckchen mit kräftiger Burgundersoße ,Kartoffel-Meerrettich-Mousseline, Wurzelgemüse <sup>7,8,9</sup>	18,00 €
<u>zart</u>	Gebratene Maishähnchenbrust auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln <sup>14,9</sup>	14,50 €
<u>vegi</u>	Spinat - Ricotta - Knödel mit Tomaten-Kräutersoße auf Ratatouillegemüse <sup>-1,8,9</sup>	11,50 €
<u>Pasta</u>	Spiga mit Trüffelüllung, handgemachte Pasta mit Olivenöl, Pinienkernen, Parmesanflocken	18,50 €
<u>pfiffig</u>	Würziges Curry vom Wildschwein mit Tandoori <sup>4</sup> und Chili Gewürzreis und Mango-Lassi <sup>1,7,8,18</sup>	17,50 €
<u>handfest</u>	Tomahowksteak vom Schwein mit Schmorzwiebeln Spitzkohlgemüse und Süßkartoffel-Pommes <sup>1,2,3,7,8,9,10,14</sup>	18,50 €
<u>urig</u>	Rumpsteak mit Rotweinbutter, Bratkartoffeln und Salatteller <sup>8,14,20</sup> „Chef Cut“ ca.300g „Lady Cut“ ca.200g	24,50 € 19,00 €
<u>schwimmt</u>	Gebratene Lachstranche „Müllerin“ mit Zitronenbutter gebratenen grünem Spargel , Kartoffeln <sup>1,6,8</sup>	17,00 €
<u>Meer</u>	Kross gebratene Doradenfilets mit Zitronen-Zwiebelmarmelade auf lauwarmem Kartoffelsalat <sup>1,6,8,20</sup>	16,00 €
<b>Süß</b>		
<u>Belohnung</u>	Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsorbet <sup>1,3,6,7,8,9</sup>	8,50 €
<u>Schmelz</u>	Parfait mit gerösteten Kürbiskernen und Pfirsich-Lavendel-Küchlein <sup>3,8</sup>	8,50 €
<u>bekannt</u>	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>1,3,7,8,9,18</sup>	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 KONSERVIERUNGSMITTEL