

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Unsere Weißwein-Empfehlung:

Deutschland Battenfeld Spanier	Riesling Eisquell Rheinhessen	0,1 5,10 0,2 8,90
---------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------

Unsere Rotwein-Empfehlung:

Italien	Remole von Frescobaldi	Toskana	0,1 5,10 0,2 8,90
Frankreich	Vignerons	Cabernet	0,1 5,10 0,2 8,90

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

BIO Weiß	Apfel Quitte Akazienblüte	Piccolo 7,50
Weiß	Wiesenobst Holunderblüte Kräuter	Piccolo 7,50

Aperitif Empfehlung: Glas Winzersekt mit schwarzem Johannisbeerlikör 7,20

Suppen:

Rosenkohlsuppe 7,00

Maronen-Cremesuppe mit Radicchio 8,50

Vorspeisen:

Lammfilet mit Knoblauch gebraten
Quitten-Apfel-Marmelade und Salat 17,50

Rehleberscheiben mit Balsamico gebraten Salat und Kürbis 16,80

Flusskrebs-Terrine mit Salat und marinierter Fenchel 17,00

Ziegenkäse-Risotto mit heimischer Walnuss und Grünkohl 15,00

Rotbarsch-Filet mit Salbei gebraten und Ratatouille 17,50

Ausgelöste Wachtel und -Spiegelei an Salat 16,80

„Sylter Salat“ mit Shrimps Bauernhof-Ei und Zitronen-Apfel 17,00

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeise:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder gebratenen Kartoffeln dazu gemischter Salat	17,80
gekochter Kalbstafelspitz auf Balsamico-Linsen und Kartoffeln	24,80
Schweinefilet mit Käse und Pfeffer überbacken Madeirasauce Kartoffelplätzchen dazu gemischter Salat	24,00
Salbeischnitzel mit Eckeltshofer Bauernschinken und Salbei gebraten Kartoffelplätzchen dazu Salat	23,80
Saltim bocca vom Kalbsfilet mit Parmaschinken und Salbei Kartoffelplätzchen	32,00
Kalbsgulasch aus dem Backofen mit hausgem. Spätzle	24,80
Rumpsteak mit Sardelle und Olive überbacken Rahmwirsing Portweinsauce und gebratene Kartoffeln	29,80
Rehnüsschen aus dem Rücken – heimische Jagd auf Ebereschensauce Wintergemüse und Spätzle	34,00
Spinatknödel mit Gemüsebutter und Parmesan	17,50

Fischgericht:

Edelfisch-Teller auf Safran-Sauce Beluga-Linsen und Hahnbacher Kartoffeln	28,00
--	-------

**Spezialität – Alte Marille – limitiert –
3 Jahre im Holzfass gelagert – Hödl Hof Österreich 2 cl 8,50**

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden – Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Schoko-Chili-Auflauf mit
Pralinen-Eis und Garten-Apfel 11,80

Apfelpfannkuchen mit Calvados 12,00

Grieß-Flammeri mit Zwetschgen-Röster und
Vanille-Eis 11,80

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac
und 1 Kugel Mozart-Eis 11,80

**Dessertwein: Weingut Dorst Rheinhessen
Grauburgunder Beerenauslese 0,1 8,50**

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook

... auf instagram



