

Liebe Gäste!

Gerne nehmen wir mittags bis 13:45 Uhr und abends bis 20:30 Uhr ihre Bestellungen entgegen.
Ab 13:45 Uhr bis 17:30 Uhr verwöhnen wir sie gerne mit unserer Vesperkarte!

Menü

Carpaccio vom hausmarinierten Lachs
Wachtelei | Tomate | Salatsträußchen

Exotische Kürbiscremesuppe
Jakobsmuschel in Panko gebacken

Medaillon von der Ochsenlende
Madeirajus | Marktgemüse
Kartoffel-Sellerieschaum

Hausgemachter Zwetschgenröster
Vanille-Zimteis in der Karamellblüte
Knusperhippe

Menü 60,00 €

Menübestellungen bis 13:00 Uhr / bis 20:00 Uhr

Weinbegleitung

2020 Weißburgunder

Qba | trocken | Weingut Schneiders & Moritz

2019 Müdener Funkenberg

Riesling | Qba | feinherb | Weingut Sonneneck

2012 CuPiDo-Cuvée Barrique

Qba | trocken

Weingut Immengarten Hof | Pfalz

2018 Sonnenuhr

Riesling | Auslese

Weingut Steffen-Prüm | Mosel

Menü mit Weinbegleitung 79,00 €

3 Weine mit 0,1 L und 1 Wein 0,05 L

Vorspeisen

Kleiner Saisonsalat | Balsamico-Vinaigrette | Paprika | Croutons 6,00 €

Junger Feldsalat | Apfel-Honigdressing | Wildschinken | Cranberrys | Kerne | Radieschen | Croutons 12,00 €

Mozzarella auf marinierten Tomaten | Aceto Balsamico | Olivenöl | Gartensalate 12,00 €

Mild geräucherte Lachsrose | Kartoffelrösti | Sahnemeerrettich | Feldsalat in Essigöl-Vinaigrette 16,00 €

Gebratene Gänsestopfleber | Portweinjus | glasierte Apfelspalten | Maifelder Kartoffelschaum 20,00 €

Suppen

Exotische Kürbiscremesuppe | Shrimps | geröstete Kerne | Kernöl 8,50 €

Steinpilzcremesuppe | aromatisierte Sahne | Croutons 8,50 €

Oxtail mit altem Sherry | Gemüse | Herbsttrompeten | Blätterteigstange 11,00 €

Vegetarisch – Vegan

Frische Pfifferlinge in Rahm | Rucola-Fettuccine | frittiertes Rucola – **vegetarisch** 13,50 €

Gemüsecurry | Basmati-Mandelreis | schwarzer Sesam – **vegan** 15,00 €

Kürbisgnocchis im Petersilienwurzelschaum | Apfel | Brokkoli – **vegetarisch** 17,50 €

Fisch

Ganze Forelle „Müllerin“ gebraten | Maifelder Butterkartoffel | Salatteller 19,50 €

Gebratenes Steinbeißerfilet | Kräuterschaum | junge Marktgemüse | Maifelder Kartoffelschaum 27,50 €

Gebratenes Doradenfilet | Paprikaschaum | Blumenkohl | Bärlauchgrauen 27,50 €

Hauptgerichte:

„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst | Zwiebelgeröstel | Apfel | Maifelder Kartoffelpüree 13,50 €

Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 15,50 €

Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Maifelder Bratkartoffeln 16,50 €

Pankohühnchen | fruchtige Thaicurrysauce | Kaiserschoten | Ananas | Melone | Basmatireis 18,00 €

Hirschedelgoulasch | Pfifferlinge | Preiselbeerbirne | Bohnenbündel | Butterspätzle 21,00 €

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind | Pfeffersauce | Bohnen | Pommes-frites | Strauchtomate 28,00 €

Gekräuterter Lammrücken | Ratatouillegemüse | gebratene Polentaplätzchen 34,00 €

Rinderfilet mit Gänseleber | Madeirajus | junge Gemüse vom Markt | Kartoffel-Sellerieschaum 41,00 €

Salate:

Gartensalate in Balsamico-Vinaigrette | Paprika | gebratener Flammkäse 13,00 €

Feldsalat in Honig-Senf vinaigrette | gebackenem Pankohühnchen | Radieschen 15,00 €

Vesper:

Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Ei 8,50 €

Brot mit gekochtem oder rohem Schinken | Kartoffelsalat | Tomate | Gurke | Ei ^(3,5,14,15) 9,50 €

Bratenbrot | Remouladensauce | Kartoffelsalat | Tomate | Gurke | Ei 10,00 €

Weinbauernsülze | Remouladensauce | Bratkartoffeln | Tomate | Gurke | Ei ^(3,4,5,6,7) 12,50

Dessert: Bestellungen bis 13:45 Uhr / 20:45 Uhr möglich

Hausgemachter Zwetschgenröster | Vanille-Zimteis in der Karamellblüte | Knusperhippe 10,00 €

Gratiniertes, geeistes Mango-Passionsfruchttörtchen | Orangen | Hippensegel 10,50 €

Weißer Schokoladenwürfel mit Knusperboden | Mandel-Krokanteis | Salzkaramell 12,00 €

Kalter Italiener 5,80 €
Doppelter Espresso | Vanilleeis

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für jede Umbestellung 1,50 € extra berechnen.

(1=E621 Natriumglutamat 2= E450 Dinatriumdiphosphat, 3=E301 Natriumascorbat, 4=E407 Carrageen, 5=E250 Natriumnitrit, 6=E202 Kaliumsorbat, 7=E120 echtes Karmin, 8=E150c Ammoniak Zuckerkulör, 9=E300 Ascorbinsäure, 11=E316Natriumisoascorbat, 12=E250 Natriumnitrit, 13=E472c Citronensäureester, 14=E325 Natriumlactat, 15=E262 Natriumacetat)

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen! Gerne bereitet unser 12-köpfiges Küchenteam die Speisen je nach Möglichkeit so für Sie zu, dass Ihre Unverträglichkeiten berücksichtigt werden. Allergene die in unseren Gerichten enthalten sind, können auf Anforderung eingesehen werden.