

Saisonales

Davor

OCHSENHERZTOMATE / GAMBAS

Cremesuppe von der Ochsenherztomate mit wildem Majoran aus unserem Kräutergarten und gegrillte Gambas am Spieß | **7,50**

Hauptgericht

ZUCCHINI / MÖHRE / PFIFFERLINGE (vegan)

Gemüsereibekuchen aus Kartoffeln, Zucchini und Möhren, frische Pfifferlinge in veganer Estragonrahmsauce, Zwiebel-Kirschtomatensalat | **14,50**

ROTE BETE / GORGONZOLA (vegetarisch)

Quadroni mit Rote Bete Füllung in Gorgonzolasauce, Salbei im Backteig und gelber Grillpaprika | **16,50**

LACHSFORELLE / WASSERMELONE

gebratenes Lachsforellenfilet aus Meisel`s Teichanlage in Giershofen/Westerwald, Wassermelonen-Gurken-Relish, Koriander-Kartoffelpuree | **21,00**

WELS / ANANASSALBEI

Welsfilet mit Ananassalbei-Schaum, feiner Grillgemüseragout neue gebratene Kartoffeln in Nussbutter | **21,50**

RINDERFILET / PFIFFERLINGE

Boeuf a la „Stroganoff“ - geschnetzelte Rinderfiletstreifen mit Aceto-Balsamico-Zwiebelchen, frischen Pfifferlingen, Gurken und Creme fraiche verfeinert, Spinat-Basilikum-Gnocchi | **22,50**

Danach

SOMMER-EISBECHER „WALDRAUSCH“ (vegetarisch)

Birkeneis, Eiscreme Pastis, weißes Schokoladeneis mit Browniewürfeln, Sommerbeeren und Himbeerzuckerwatte | **9,00**

Flüssiges

BREXX Bullencraft IPA vom Fass, Brexx Brauerei

Die Mischung verschiedener Karamell- und Röstmalze gibt diesem IPA aus unserer Hausbrauerei eine kräftige Basis. Fruchttige Hopfennoten sorgen in perfekter Kombination mit einer knackigen Bitternote für ein komplexes Geschmackserlebnis. Perfekt zu saftigem Fleisch von Rind, Schwein und Lamm. 0,3 l | **4,40**

2018 Hand in Hand Grauburgunder trocken

Meike Näkel & Markus Klumpp, Baden

Ein kräftiger harmonischer Burgunder mit dezenter Rauchigkeit gepaart mit buttrigen, würzigen Aromen. Die Verführung pur!
0,2 l | **8,-** 0,75 l | **28,50**

2016 Aruma Malbec

Bodegas Caro, Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Mendoza, Argentinien

Fast violette Farbe, Brombeer-Kirscharoma, bestens ausbalanciert mit schmeichelnder Süße im Nachhall.
0,2 l | **7,50** 0,75 l | **26,50**

2017 Black Print

Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz

Ein Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Dorsa. Dunkelrot, Kirschkonfitüre und reife Pflaumen, würzig mit verspieltem Finale.
0,75 l | **33,50**

2006 Château Gombaude-Guillot

Pomerol

Kirschrote Farbe, im Geschmack Zedernholz & Brombeeren gepaart mit Kräutern und deutlicher Würze.
0,75 l | **72,00**

**Noch nichts dabei?
Fragen Sie nach unserer
umfangreichen Getränkekarte.**