

## Unsere Getränke-Empfehlungen:

### Frischer Sommerdrink:

Port Tonic 0,2 l / € 8,00

~ ~ ~

Bitburger Pils vom Fass 0,2 l / € 3,80

2016 Riesling trocken VDP.Gutswein  
Weingut Balthasar Ress / Rheingau 0,1 l / € 5,00

2016 Rose Feinherb VDP.Gutswein  
Weingut Prinz von Hessen / Rheingau 0,1 l / € 5,00

~ ~ ~

### Alkoholfrei:

Hausgemachte Limonade  
Limette / Basilikum / Tonic 0,2 l / € 5,00

Fruchtsecco Apfel / Heidelbeer / Kirsche  
Van Nahmen, Niederrhein 0,1 l / € 6,00

Benediktiner Weißbier alkoholfrei 0,5 l / € 6,50

## Nachmittags-Karte (an Sonn-und Feiertagen)

€

### **„Knabbergedeck“**

Oliven / Parmesan / Grissini 8,00

### **Tomaten-Gazpacho**

mit Fetasalat 16,50

~ ~ ~

### **Wiener Schnitzel**

mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren 26,00

### **Roastbeef kalt**

mit Graubrot, Sauce Remoulade  
und hausgemachten Mixed Pickles 24,00

~ ~ ~

### **Sorbet Variation**

(2 Kugeln nach Wahl) 7,50

~ ~ ~

### **Kuchenauswahl**

ab 4,00

### Der „Rheingau Affineur“

Die Rheingau-Affineure Reiner Wechs und Tochter Anke Heymach produzieren heimische Käsespezialitäten in höchster Qualität: **Rheingauer Runde** (Munstertyp - samtweich, würzig-zart) / **Rheingauer Spätburgunder Tresterkäse** (Rarität, im Gewölbekeller gereift und eingelegt in Spätburgunder-Trester) / **Zisterzienser-Käse** (Kräftiger Bergkäse, würzig + markant) / **Bierkäse** (aus dem Vorarlberg, mit Rheinessen-Bräubier verfeinert) / **Honig-Nuss-Käse** / **Blauschimmel-Lakritze**.

### **Käseteller** mit diesen sechs Käsesorten,

Feigensenf, Frucht-Chutney und Traubenbrot 18,00