

Unsere Getränke-Empfehlungen:

Frischer Sommerdrink:

Port Tonic 0,2 l / € 8,00

~ ~ ~

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

2016 von unserem Riesling trocken
Weingut Balthasar Ress / Rheingau 0,1 l / € 6,00

2019 Charm Riesling feinherb
Weingut Georg Breuer / Rheingau 0,1 l / € 6,00

~ ~ ~

Alkoholfrei:

Hausgemachte Limonade
San Bitter / Tonic 0,3 l / € 6,00

Fruchtsecco Apfel / Quitte
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