

## Bistrokarte

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:  
Jeweils ein Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge/Klassiker“ und „Dessert“  
**3-Gang-Menü zu € 48,00**

à la carte Preise

### Vorspeisen & Suppen

<b>Marinierter Wildkräutersalat</b> mit Himbeer-Vinaigrette mit <b>Rheingauer Ziegenkäse</b>	€ 14,00 € 18,00 Aufpreis im Menü € 3,00
<b>Label Rouge Gewürzlachs</b> mit Taboulé Bulgur, Salzzitrone und Joghurt	€ 22,00 Aufpreis im Menü € 7,00
<b>Andalusische Gazpacho</b> mit Gurken-Feta-Salat	€ 14,00
<b>Zuckermais-Crèmesuppe</b> mit Tandoorishrimp	€ 14,00

### Hauptgänge

<b>Kartoffelgnocchi</b> mit Amalfi Zitronen und Salbeibutter	€ 29,00
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 32,00
<b>Brust vom Schwarzfederhuhn</b> mit Karotten-Ingwer-Nage, Urkarotte und Senfsaat	€ 34,00 Aufpreis im Menü € 2,00
<b>Striploin vom kanadischen Bison</b> mit grünem Stangenspargel, Röstzwiebel-Kartoffelstampf und Cognac-Pfefferjus	€ 44,00 Aufpreis im Menü € 14,00

### Desserts

<b>Sorbetvariation</b> (zwei Kugeln nach Wahl)	€ 8,00
<b>Mousse von weißer Opalys Schokolade</b> mit Erdbeersorbet	€ 12,00
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Marillenröster	€ 16,00 Aufpreis im Menü € 4,00
<b>Käseteller</b> mit diesen sechs Käsesorten, Feigensenf und Brot	€ 18,00 Aufpreis im Menü € 10,00

#### Der „Rheingau Affineur“

Die Rheingau-Affineure Reiner Wechs und Tochter Anke Heymach produzieren heimische Käsespezialitäten in höchster Qualität: **Rheingauer Runde** (Weichkäse mit Riesling affinert) / **Äpfelwoi und Blüte** (Schnittkäse mit Apfelwein affinert) / **Alter Matrose** (Schnittkäse mit Riesling affinert) / **Blauer Schoki Lakritz** (halbfester Schnittkäse aus Rohmilch mit Kakao affinert) / **Ziege in Kirschwein** (Weichkäse aus Ziegenmilch mit Kirschwein affinert) / **Datteliges Schaf** (Weichkäse aus Schafsmilch in gemahlene Datteln gereift)