

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

Marinierter Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette mit Rheingauer Ziegenkäse	€ 14,00 € 18,00 Aufpreis im Menü € 3,00
Label Rouge Gewürzlachs mit Süßkartoffel, Joghurt und Aubergine	€ 23,00 Aufpreis im Menü € 7,00
Andalusische Gazpacho mit Gurken-Feta-Salat	€ 14,00
Bretonische Artischocke mit Schalotten-Balsamico-Vinaigrette und Kaperncrème	€ 16,00 Aufpreis im Menü € 2,00

Hauptgänge

Kartoffelgnocchi mit Amalfi Zitronen und Salbeibutter	€ 28,00
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 32,00
Loup de Mer mit Safran-Muschel-Gurkenragout und Campanelle	€ 44,00 Aufpreis im Menü € 14,00
Striploin vom kanadischen Bison mit Pfifferlingen á la crème und Kartoffelmousseline	€ 47,00 Aufpreis im Menü € 16,00

Desserts

Sorbetvariation (zwei Kugeln nach Wahl)	€ 8,00
Beerengrütze mit Joghurt-Eis und Zitronen-Thymian-Crumble	€ 14,00
Kaiserschmarrn mit Marillenröster	€ 16,00 Aufpreis im Menü € 4,00
Käseteller 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)