

Bistrokarte

Gedeckpreis (Rahmbutter und Brot der Bäckerei Laquai) € 3,00 pro Person

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

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Marinierter Blattsalat und Kartoffel-Kernöl-Vinaigrette mit geräuchertem Forellenfilet	€ 14,00 € 20,00 Aufpreis im Menü € 6,00
Elsässer Entenleberparfait mit Boskop-Apfelkompott und Butterbrioche	€ 38,00 Aufpreis im Menü € 22,00
Samtsuppe von Maronen mit Rotkrautsalat und altem Balsamico	€ 15,00
Tatar vom Black Angus Rind mit eingelegter Bio Roten Rübe, Senfcreme und Krustenbrot-Cracker	€ 18,00 Aufpreis im Menü € 3,00

Hauptgänge

Ravioli vom Hokkaidokürbis mit Nage, wildem Rucola und Kren mit Tiroler Hausspeck	€ 26,00 € 32,00
Salzburger Spitzkraut-Kalbsragout mit Serviettenknödeln und Sauerrahm	€ 44,00 Aufpreis im Menü € 14,00
Atlantik Steinbutt auf Kohlrabi-Erbsenragout und Kerbelkartoffeln	€ 44,00 Aufpreis im Menü € 14,00
Bio-Bauernente für 2 Personen am Tisch tranchiert mit Apfel-Rotkraut, Kartoffelknödel und Schmorjus	pro Person € 39,00 Aufpreis im Menü € 10,00

Desserts

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