

Bistrokarte

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:
Jeweils 1 Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge/Klassiker“ und „Dessert“
3-Gang-Menü zu € 45,00

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Gemischte Blattsalate mit Schalotten-Balsamico-Dressing mit geräuchertem Label Rouge Lachs	€ 12,00 € 20,00 Aufpreis im Menü € 4,00
Cremesuppe vom Blumenkohl mit Curryblumenkohl und Edamame	€ 12,00
Entenleberterrine mit Quitten-Chutney und Butterbrioche	€ 28,00 Aufpreis im Menü € 10,00

Hauptgänge

Butter-Tagliatelle mit gebratenen Herbstpilzen à la Creme und Parmesan	€ 24,00
Gebratener Saibling auf Safranrisotto, geschmolzenen Kirschtomaten und Fenchel	€ 34,00 Aufpreis im Menü € 6,00
Geschmorte Rehkeule mit Balsamicorotkraut, Semmelknödel und Backpflaumenjus	€ 32,00 Aufpreis im Menü € 4,00
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Selleriepüree, gebratenen Pilzen und Nussbutter-Kalbsjus	€ 36,00 Aufpreis im Menü € 8,00

Desserts

Sorbetvariation (zwei Kugeln nach Wahl)	€ 7,50
Gewürz-Schokoladenmousse mit Zwetschgenröster	€ 11,00
Apfeltarte mit Vanillesauce	€ 12,00

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 gemahlenden Datteln gereift)

Käseteller mit diesen sechs Käsesorten, Feigensenf und Baguette	€ 18,00 Aufpreis im Menü € 10,00
---	-------------------------------------