

## 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 € 38,00**

à la carte Preise

### Vorspeisen & Suppen

<b>Gemischte Blattsalate</b> mit Schalotten-Balsamico-Dressing	€ 12,00
<b>mit confierter Keule von der Poularde</b> oder <b>Wispertal-Forelle</b>	€ 16,00
Aufpreis im Menü € 4,00	
<b>Andalusische Gazpacho</b> mit Feta-Gurkensalat und Kräuteröl	€ 12,00
<b>Tafelspitzsülze</b> mit Feldsalat, Kürbiskernvinaigrette und Graubrot	€ 18,00
Aufpreis im Menü € 6,00	
<b>Label Rouge Lachs</b> asiatisch gebeizt mit süß-sauren Wasabi-Gurken	€ 20,00
Aufpreis im Menü € 7,00	
<b>Entenleberterrine</b> mit Portweifeigen-Ragout	€ 28,00
Aufpreis im Menü € 12,00	

### Hauptgänge

<b>Tagliatelle à la Creme</b> mit sautierten Waldpilzen und Parmesan	€ 24,00
<b>Gebratener Kabeljau</b> auf geschmorten Safrangurken und Pommes Mousseline, Kalbsjus-Kompott	€ 32,00
Aufpreis im Menü € 5,00	
<b>„Wiener Schnitzel“</b> mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 26,00
<b>Geschmorte Iberico-Bäckchen</b> mit Miso-Karotte, Senfsaat und Kümmelsaft	€ 26,00
<b>Rinderfilet</b> mit Süßkartoffelpüree, geschmorter Perlzwiebel, gebratenen Pilzen und Thymianjus	€ 38,00
Aufpreis im Menü € 12,00	

### Desserts

<b>Champagner trifft Traube</b>	€ 12,00
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Marillenröster	€ 16,00
Aufpreis im Menü € 4,00	
<b>Dom von der Valrhona Noir</b> mit Beeren aus unserem Garten und Creme Chantilly	€ 10,00
<b>Sorbetvariation</b> (zwei Kugeln nach Wahl)	€ 7,50

#### 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 gemahlenden Datteln gereift)

<b>Käseteller</b> mit diesen sechs Käsesorten, Feigensenf und Baguette	€ 18,00
Aufpreis im Menü € 10,00	