

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

Gemischte Blattsalate mit Schalotten-Balsamico-Dressing	€ 12,00
mit Brust von der Poularde oder Wispertal-Forelle	€ 16,00
	Aufpreis im Menü € 4,00
Maiscremesuppe mit Chile Schrimps und Pimento-Öl	€ 14,00
Roastbeef (kalt) mit eingelegten Mixed Pickles, Remoulade	€ 22,00
	Aufpreis im Menü € 8,00
Geflämmter Lable Rouge Lachs mit Hoi Sin, Shimaji, Dashi-Sud und gepuffter Schweinehaut	€ 24,00
	Aufpreis im Menü € 12,00
Entenleberterrine mit Mirabellen-Chutney	€ 28,00
	Aufpreis im Menü € 12,00

Hauptgänge

Butter Tagliatelle mit gebratenen Herbstpilzen à la Creme und Parmesan	€ 24,00
Gebratener Kabeljau auf Szegedinerkraut, Kartoffel-Schupfnudeln und Sauerrahm	€ 32,00
	Aufpreis im Menü € 5,00
„Wiener Schnitzel“ mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 27,00
72 Stunden gegartes Pyrenäen-Lamm mit Rosinen-Bulgur, mariniertem Zucchini-salat und Minzjoghurt	€ 28,00
	Aufpreis im Menü € 2,00
Geschmorte Rehkeule mit getrüffeltem Rahmwirsing, Serviettenknödel und Backpflaumenjus	€ 32,00
	Aufpreis im Menü € 4,00
Oldenburger Ente für 2 Personen am Tisch tranchiert mit Balsamicorotkraut, Kartoffelknödel und Schmorjus	€ 38,00 p.P.
	Aufpreis im Menü p.P. € 12,00

Desserts

Champagner trifft Traube	€ 12,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	€ 16,00
	Aufpreis im Menü € 4,00
Haselnuss-Tartlet mit Portweifeigen und Cassissorbet	€ 10,00
Sorbetvariation (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 affiniert) / **Äppelwoi und Blüte** (Schnittkäse mit Apfelwein affiniert) / **Alter Matrose** (Schnittkäse mit Riesling affiniert) / **Blauer Schoki Lakritz** (halbfester Schnittkäse aus Rohmilch mit Kakao affiniert) / **Ziege in Kirschwein** (Weichkäse aus Ziegenmilch mit Kirschwein affiniert) / **Datteliges Schaf** (Weichkäse aus Schafsmilch in gemahlene Datteln gereift)

Käseteller mit diesen sechs Käsesorten,
Feigensenf und Baguette

€ 18,00
Aufpreis im Menü € 10,00