

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

### Hauptgänge

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

### Desserts

<b>Champagner trifft Traube</b>	€ 12,00
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster	€ 16,00
	Aufpreis im Menü € 4,00
<b>Haselnuss-Tartlet</b> mit Portweifeigen und Cassissorbet	€ 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 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