

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 € 42,00

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Gemischte Blattsalate mit Schalotten-Balsamico-Dressing	€ 12,00
mit Wispental-Forelle	€ 17,00
	Aufpreis im Menü € 2,00
Maiscremesuppe mit Chile Schrimps und Pimento-Öl	€ 14,00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit eingelegtem Kürbis und Kren	€ 18,00
	Aufpreis im Menü € 2,00
Geflämmter Lable Rouge Lachs mit Hoi Sin, Shimaji, Dashi-Sud und gepuffter Schweinehaut	€ 24,00
	Aufpreis im Menü € 8,00
Entenleberterrine mit Mirabellen-Chutney	€ 28,00
	Aufpreis im Menü € 10,00

Hauptgänge

Butter-Tagliatelle mit gebratenen Herbstpilzen à la Creme und Parmesan	€ 24,00
Gebratene Dorade auf Safranrisotto, geschmolzenen Kirschtomaten und Rucola	€ 34,00
	Aufpreis im Menü € 6,00
„Wiener Schnitzel“ mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 27,00
Geschmorte Rehkeule mit getrüffeltem Rahmwirsing, Serviettenknödel und Backpflaumenjus	€ 32,00
	Aufpreis im Menü € 4,00
Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebelsaft, Kartoffelmousseline und Zwiebelcrumble	€ 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. € 10,00

Desserts

Sorbetvariation (zwei Kugeln nach Wahl)	€ 7,50
Haselnuss-Tartlet mit Portweifeigen und Cassissorbet	€ 10,00
Champagner trifft Traube	€ 12,00
	Aufpreis im Menü € 2,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	€ 16,00
	Aufpreis im Menü € 4,00

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)

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