

Unsere Speisekarte

mittags von 12 bis 14 Uhr & abends von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Suppen & Vorspeisen

<i>Wildpastete mit Preiselbeersauce</i>	€ 12,00
<i>Ceasar Salat</i>	
<i>Romanasalat, Cherrytomaten, Parmesan, Hähnchenbruststreifen, Ceasar Salad Sauce</i>	€ 14,50
<i>Herzhafter Gemüseeintopf</i> 	€ 6,50
<i>Lachscrème mit kleinen Lachsklößchen</i>	€ 7,50
<i>Gulaschsuppe vom Rind mit frischem Baguette</i>	€ 8,00
<i>Wildconsommé mit Semmelklößchen</i>	€ 6,00

Fleischgerichte

<i>Gulasch vom heimischen Wildschwein, dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee, hausgemachte Spätzle</i>	€ 23,00
<i>Geschmorte Lammhaxe an Cognacsauce dazu Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 26,00
<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Röstkartoffeln und kleinem gemischten Salat</i>	€ 26,50
<i>Zart geschmorte Rinderbäckchen an Bratensauce dazu saisonales Gemüse und Stampfkartoffeln</i>	€ 24,80
<i>Tranchen vom Rinderrücken an einer Bratensauce dazu gegrilltes Gemüse und Dauphinekartoffeln</i>	€ 28,00

Fischgerichte

Gebratene Wisperforelle, (am Stück) dazu Salzkartoffeln und Salat	€ 24,00
Lachskotelett an Rieslingsauce dazu Mangold und Gemüsereis	€ 25,00
Schwarzer Heilbutt an einer Hummersauce dazu Zuckerschoten und Safranrisotto	€ 26,80

Vegetarische Gerichte

Herzhafter Gemüseintopf mit Kräuterflädle in der großen Suppenschale 	€ 10,50
Mediterrane Gemüseschupfnudeln 	€ 14,00
Frische Pfifferlinge mit Salat 	€ 14,50
Frische Pfifferlinge mit Pasta und Rahmsauce	€ 17,50
Frische Pfifferlinge mit Rösti	€ 17,50

Süßes zum Abschluss

Bayleys Panna Cotta mit Waldfrüchten	€ 7,50
Schokoladenkuchen mit Fruchtsorbet	€ 7,50
Crème Brûlée, serviert mit einem Tässchen Espresso	€ 8,50
Feine Käseauswahl mit Feigensenf & frischem Baguette	€ 13,00

Allgemeines zum Angebot:

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Geschmacksverstärker
- (3) mit Farbstoff
- (4) Phosphathaltig

Kleine Karte

ganztägig ab 11 Uhr bis Küchenschluss



Herzhafter Gemüseintopf 	€ 6,50
Klassischer Spundekäs mit Laugengebäck	€ 7,50
Gulaschsuppe vom Rind mit frischem Baguette	€ 8,00
Hausgemachte Quiche - tagesaktuell & frisch aus dem Ofen	€ 7,50
Große Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark	€ 8,50
<u>...und ganz nach Geschmack dazu:</u>	
+ Tranchen vom hausgebeizten Lachs	€ 4,50
+ herzhaftes Roastbeef	€ 8,00
+ gebratene Pfifferlinge	€ 5,00
Herzhaft belegtes Clubsandwich, wahlweise mit	
• Hähnchenbrust	€ 11,50
• Roastbeef	€ 12,50
• Gemüse / vegetarisch	€ 9,50
Feine Käseauswahl mit Feigensenf & frischem Baguette	€ 13,00
Gulasch vom heimischen Wildschwein, dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee ^{1,2} hausgemachte Spätzle	€ 23,00
<u>Süßes zum Abschluss</u>	
Gemischter Eisbecher mit Sahne ^{1,2,4}	€ 5,80
Vanille, Schokolade, Erdbeere - ohne Sahne ^{1,2,4}	€ 5,00
Eisschokolade mit Sahne / Eiskaffee mit Sahne ^{1,2,4}	€ 6,80
Crème Brûlée, serviert mit einem Tässchen Espresso	€ 8,50
Schokoladenkuchen mit Fruchtsorbet	€ 7,50

Nicht zu vergessen:

ganztägig tagesaktuelle Kuchenauswahl - Ihr Kellner berät Sie gerne!

Allgemeines zum Angebot:

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Geschmacksverstärker (4) mit Farbstoff (5) Phosphathaltig

Leckereien für den Nachwuchs (ganztäglich ab 11 Uhr bis Küchenschluss)

<i>Paniertes Schnitzelchen vom Schwein dazu Pommes</i>	€ 8,50
<i>Pasta oder Spätzle mit Sauce</i>	€ 5,50
<i>Portion Pommes mit Ketchup / Majo</i>	€ 3,80

Süßes zum Abschluss

<i>Crème Brûlée, serviert mit einem Tässchen Espresso</i>	€ 8,50
<i>Baileys Panna Cotta mit Waldfrüchten</i>	€ 7,50
<i>Schokoladenkuchen mit Fruchtsorbet</i>	€ 7,50



Allgemeines zum Angebot:

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Geschmacksverstärker (4) mit Farbstoff (5) Phosphathaltig

Alkoholfreie Getränke

<i>Bad Camberger Taunusquelle Premium</i>	0,25l / 0,75l	€ 2,80 / € 6,00
<i>Bad Camberger Taunusquelle naturelle</i>	0,5l	€ 4,00
<i>Coca-Cola*, Coca Cola light**, Fanta**, Sprite, Spezi**, Light Apfelsaftschorle</i>	0,2l / 0,4 l	€ 3,00 / € 4,40
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,2 l	€ 3,00
<i>Tomatensaft Traubensaft Johannisbeersaft</i>	0,2 l	€ 3,50
<i>Ginger Ale***, Tonic Water***, Bitter Lemon ***</i>	0,2 l	€ 3,20

*: Koffeinhaltig **: mit Farbstoff ***: Chininhaltig

Biere

<i>Veltins Pilsener vom Fass</i>	0,3 l / 0,5 l	€ 3,50 / € 4,90
<i>Radler</i>	0,3 l / 0,5 l	€ 3,50 / € 4,90
<i>Weihenstephan Weizen vom Fass</i>	0,3 l / 0,5 l	€ 3,50 / € 4,90
<i>Grevensteiner naturtrüb</i>	0,3l / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10
<i>Veltins alkoholfrei</i>	0,33 l in der Flasche	€ 3,50
<i>Weihenstephan Weizen alkoholfrei in der Flasche</i>	0,5 l in der Flasche	€ 4,90

Ausschankweine

<i>Weinschorle, weiß / rose / rot / auch alkoholfrei</i>	0,2 l / 0,4 l	€ 3,30 / € 5,80
<i>Gietz, Riesling trocken Q.b.A.</i>	0,2l	€ 4,80
<i>Weingut Michael Gietz, Johannisberg</i>		
<i>Johannisberger Erntebinger, Riesling, feinherb</i>	0,2 l	€ 5,10
<i>Weingut Michael Trenz, Johannisberg</i>		
<i>Gutsriesling, Riesling Q.b.A. - trocken</i>	0,2l	€ 5,10
<i>Weingut Gerster – Wagner, Hattenheim</i>		
<i>Grauburgunder, trocken, Weingut Kasper Herke</i>	0,2l	€ 5,10
<i>Oestrich – Winkel</i>		
<i>Rheingauer Weißburgunder Q.b.A. - trocken – vegan, BIO</i>	0,2l	€ 5,50
<i>Weingut Mohr, Lorch</i>		
<i>Rheingauer Spätburgunder Q.b.A. - trocken</i>	0,2l	€ 5,10
<i>Weingut Robert König, Aulhausen</i>		
<i>Assmannshäuser Rotwein Q.b.A. - halbtrocken</i>	0,2l	€ 5,10
<i>Weingut Robert König, Aulhausen</i>		
<i>„Zechwein“ - Spätburgunder Rosé Q.b.A. - trocken</i>	0,2l	€ 4,80
<i>Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel</i>		
<i>Assmannshäuser Rosé Q.b.A. - halbtrocken</i>	0,2 l	€ 5,10
<i>Weingut Robert König, Aulhausen</i>		
<i>„Drink & Drive“ Riesling, Trocken, alkoholfrei</i>	0,2 l	€ 4,50
<i>Weingut Familie Allendorf, Oestrich – Winkel / Rheingau</i>		

Kaffeespezialitäten

<i>Schümlü Kaffee Tasse / Kännchen / Hag</i>		€ 2,80 / € 5,40
<i>Espresso / Doppelt / Macchiato</i>		€ 2,70 / € 3,80
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>		€ 3,30
<i>Milchkaffee</i>		€ 3,50
<i>Latte Macchiato</i>		€ 3,50
<i>Große Tasse Schokolade/ mit Sahne</i>		€ 3,30 / € 4,00
<i>Rüdesheimer Kaffee</i>		€ 7,50

Teespezialitäten von Ronnefeldt

serviert im Kännchen (div. Sorten, z.B. Earl Grey, Kamille, Green Leaf, Pfeffer

€ 4,00

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.