

Unsere Speisekarte

Dienstag – Sonntag 12:00 – 14:00 und 18:00 – 21:00 Uhr



Suppen & Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| <i>Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter</i> | € 4,50 |
| – mit Oliven und Kräuterquark | € 6,80 |
| <i>Bärlauchcremesuppe</i> | € 6,00 |
| <i>Wildkraftbrühe mit Suppenmaultaschen und Gemüsebrunoise</i> | € 6,80 |
| <i>Spargelcremesuppe</i> | € 6,80 |
| <i>Anti Pasti Variation auf Wunsch auch vegan/vegetarisch</i> | € 12,80 |
| <i>Spargelsalat</i> | € 13,80 |

Fleischgerichte

| | |
|---|---------|
| <i>Gulasch vom heimischen Wild dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee¹ & hausgemachte Knöpfe</i> | € 24,80 |
| <i>Sauerbraten vom heimischen Wild an Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößchen</i> | € 24,80 |
| <i>Gefülltes Schweinefilet mit getrockneter Pflaume dazu Bratensauce, in der Pfanne geschwenkte Karotten und Knöpfe</i> | € 25,80 |
| <i>Lammkeule an Rosmarinsauce dazu Rosenkohl, Speck und Kräuterkartoffelgratin</i> | € 26,50 |

Fischgerichte



★ ★ ★ ★
€ 24,50

Gebratene Wisperforelle aus der Region
mit grünem Salat und Kräuterkartoffeln

Pochierter Lachs an Dill – Senf – Sauce
dazu buntes Gemüse und Neue Kartoffeln

€ 25,00

Wolfsbarschfilet an einer Safransauce
dazu gegrillte Kirschtomaten und Bärlauchrisotto

€ 25,80

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Ratatouille  Vegan

€ 12,80

Gefüllte Paprika mit Gemüse Couscous  Vegan

€ 16,80

Auberginensteak mit Mozzarella,
Ratatouille und Kräuterpesto

€ 17,50

Spargel im Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise

€ 22,50

Spargelzeit!

Deutscher Spargel mit Neuen Kartoffeln

dazu wahlweise Butter, Sauce Hollandaise **oder** Bärlauchpesto 

€ 24,50

dazu: - roher & gekochter Schinken

€ 5,50

- Lachsfilet

€ 6,50

– Schweinefilet € 6,50

Süßes zum Abschluss

Hausgemachter Schokokuchen mit frischen Beeren
und einer Vanille – Minze – Sauce

€ 7,80

Erdbeerparfait an Karamellsauce

€ 8,80

Legende der Zusatzstoffe: 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff 5-Chininhaltig- 6-Koffeinhaltig
Bei Bedarf fragen Sie nach der Liste mit den ausgewiesenen Allergenen.

Kleine Karte



| | |
|---|---------|
| Tagessuppe | € 6,50 |
| Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter | € 4,50 |
| – mit Oliven und Kräuterquark | € 6,80 |
| Hausgemachte Quiche | € 12,50 |
| Leckere Ofenkartoffel – ganz nach Wunsch: | |
| - mit frischem Kräuterquark | € 9,80 |
| - Ratatouille  Vegan | € 12,80 |
| -Tranchen vom gebeizten Lachs | € 13,80 |
| Gulasch vom heimischen Wild | |
| dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee ¹ & hausgemachte Knöpfe | € 24,80 |

Süßes zum Abschluss

| | |
|---|-------------------|
| Eiskaffee ^{1,6} / Eis Schokolade ¹ | € 6,80 |
| Gemischter Eisbecher mit Sahne ¹ | € 6,00 |
| 3 Kugeln Eis ¹ | ohne Sahne € 5,80 |
| Kuchen nach Tagesangebot – Ihr Kellner berät Sie gerne! | € 3,50/St. |

Allgemeines zum Angebot:

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

Legende der Zusatzstoffe: 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff 5-Chininhaltig- 6-Koffeinhaltig

Bei Bedarf fragen Sie nach der Liste mit den ausgewiesenen Allergenen.

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---------------|-----------------|
| Bad Camberger Taunusquelle Premium | 0,25l / 0,75l | € 3,00 / € 6,00 |
| Bad Camberger Taunusquelle naturelle | 0,5l | € 4,50 |
| Coca-Cola ^{1,2,4,6} , Coca Cola ligh ^{1,2,4,6} , Fanta ^{1,4} „Sprite, Spezi ^{1,2,4,6} , Lift Apfelsaftschorle ^{1,2} | 0,2l / 0,4 l | € 3,20 / € 4,60 |
| Apfelsaft, Orangensaft | 0,2 l | € 3,80 |
| Tomatensaft Traubensaft Johannisbeersaft | 0,2 l | € 3,80 |
| Ginger Ale ^{1,2,5} , Tonic Water ^{1,2,5} , Bitter Lemon ^{1,2,5} | 0,2 l | € 3,50 |

Biere

| | | |
|---|-----------------------|-----------------|
| Veltins Pilsener vom Fass | 0,3 l / 0,5 l | € 3,70 / € 5,10 |
| Radler / Alster | 0,3 l / 0,5 l | € 3,70 / € 5,10 |
| Weihenstephan Weizen vom Fass | 0,3 l / 0,5 l | € 3,70 / € 5,10 |
| Veltins alkoholfrei | 0,33 l in der Flasche | € 3,70 |
| Weihenstephan Weizen alkoholfrei vom Fass | 0,5 l | € 5,10 |

Ausschankweine

| | | |
|--|---------------|-----------------|
| Weinschorle, Weiß / Rosé / Rot / auch alkoholfrei | 0,2 l / 0,4 l | € 3,50 / € 6,00 |
| Gietz, Riesling trocken Q.b.A. | 0,2l | € 4,90 |
| Weingut Michael Gietz, Johannisberg | | |
| Johannisberger Erntebringer, Riesling, feinhärb | 0,2 l | € 5,30 |
| Weingut Michael Trenz, Johannisberg | | |
| Gutsriesling, Riesling Q.b.A. - trocken | 0,2l | € 5,50 |
| Weingut Gerster – Wagner, Hattenheim | | |
| Grauburgunder, trocken, Weingut Kasper Herke | 0,2l | € 5,70 |
| Oestrich – Winkel | | |
| Rheingauer Weißburgunder Q.b.A. - trocken – vegan, BIO | 0,2l | € 6,20 |
| Weingut Mohr, Lorch | | |
| Rheingauer Spätburgunder Q.b.A. - trocken | 0,2l | € 5,30 |
| Weingut Robert König, Aulhausen | | |
| Assmannshäuser Rotwein Q.b.A. - halbtrocken | 0,2l | € 5,30 |
| Weingut Robert König, Aulhausen | | |
| „Zechwein“ - Spätburgunder Rosé Q.b.A. - trocken | 0,2l | € 5,00 |
| Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel | | |
| Assmannshäuser Rosé Q.b.A. - halbtrocken | 0,2 l | € 5,30 |
| Weingut Robert König, Aulhausen | | |

Kaffeespezialitäten

| | |
|--|-----------------|
| Schümlü Kaffee Tasse / Kännchen / Hag | € 3,20 / € 5,80 |
| Espresso / Doppelt / Macchiato | € 3,00 / € 4,00 |
| Cappuccino mit Milchschaum | € 3,50 |
| Milchkaffee / Latte Macchiato | € 3,80 |
| Große Tasse Schokolade/ mit Sahne | € 3,30 / € 4,00 |
| Rüdesheimer Kaffee | € 7,50 |
| Teespezialitäten von J.T.Ronnefeldt | |
| serviert im Kännchen (div.Sorten, z.B. Earl Grey, Kamille, Green Leaf, Pfeffer | € 4,50 |

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Legende der Zusatzstoffe: 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff 5-Chininhaltig- 6-Koffeinhaltig

Bei Bedarf fragen Sie nach der Liste mit den ausgewiesenen Allergenen.

Kleines für den Nachwuchs

| | |
|--|---------------|
| <i>Paniertes Schnitzelchen vom Schwein, dazu Pommes und Ketchup/Mayonnaise¹</i> | <i>€ 8,50</i> |
| <i>Pasta mit Tomatensauce</i> | <i>€ 5,80</i> |
| <i>Hausgemachte Butterspätzle mit Rahmsauce</i> | <i>€ 5,80</i> |
| <i>Pommes mit Ketchup und Mayonnaise¹</i> | <i>€ 3,80</i> |

....Süßes danach?

Sahneeis, Kuchen und Desserts nach Tagesangebot – unsere Kellner beraten Sie gerne!