

Unsere Speisekarte



Dienstag bis Sonntag, je 12:00 – 14:00 und 18:00 – 21:00 Uhr

Suppen & Vorspeisen

<i>Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter</i>	€ 4,50
– dazu Oliven und hausgemachter Kräuterquark	€ 6,80
<i>Sommerliche Kaltschale, tagesaktuell</i>	€ 6,00
<i>Wildkraftbrühe mit Suppenmaultaschen und Gemüsebrunoise</i>	€ 6,80
<i>Kräutersuppe</i>	€ 6,80
<i>Anti Pasti Variation - (auch  Vegan möglich)</i>	€ 12,80
<i>Griechischer Salat mit frischem Baguette</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>Zarte Schweinemedallions an Waldpilzsauce dazu Gemüse der Saison und Knöpfe</i>	€ 26,80
<i>Lammkarree an einer Rosmarinsauce dazu Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck</i>	€ 28,50

Fischgerichte

<i>Gebratene Wisperforelle aus der Region mit grünem Salat und Neuen Kartoffeln</i>	€ 24,50
<i>Pochierter Lachs an Dill – Senf – Sauce dazu buntes Gemüse und Neue Kartoffeln</i>	€ 25,00
<i>Kabeljaufilet, gebraten, an Hummersauce dazu Grillgemüse und Reis</i>	€ 26,80

Vegetarische Gerichte

<i>Ofenkartoffel mit Ratatouille</i>	 Vegan	€ 12,80
<i>Glasnudeln mit gebratenem Gemüse</i>	 Vegan	€ 17,50
<i>Grillgemüse mit Süßkartoffelpommes, dazu Kräuterquark</i>		€ 14,80
<i>Sommersalat mit Hähnchenbruststreifen</i>		€ 14,80

Süßes zum Abschluss

<i>Hausgemachter Schokokuchen mit frischen Beeren und einer Vanille – Minze – Sauce</i>	€ 7,80
<i>Erdbeerparfait an Karamellsauce</i>	€ 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



<i>Kaltschale, tagesaktuell</i>	€ 6,00
<i>Griechischer Salat mit frischem Baguette</i>	€ 13,80
<i>Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter</i>	€ 4,50
– mit Oliven und Kräuterquark	€ 6,80
<i>Spundekäs`mit frischem Baguette</i>	€ 6,50
<i>Hausgemachte Quiche</i>	€ 12,50
<i>Kaltes Roastbeef vom Kalb an Knoblauchsauce, dazu frisches Baguette</i>	€ 22,80
<i>Leckere Ofenkartoffel – ganz nach Wunsch:</i>	
- mit frischem Kräuterquark	€ 9,80
- Ratatouille  Vegan	€ 12,80
-Tranchen vom gebeizten Lachs	€ 13,80
<i>Gulasch vom heimischen Wild</i>	
dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee ¹ & hausgemachte Knöpfe	€ 24,80

Süßes zum Abschluss

<i>Eiskaffee^{1,6} / Eis Schokolade¹</i>	€ 6,80
<i>Gemischter Eisbecher mit Sahne¹</i>	€ 6,00
<i>3 Kugeln Eis¹</i>	<i>ohne Sahne</i> € 5,80
<i>Kuchen nach Tagesangebot – Ihr Kellner berät Sie gerne!</i>	€ 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
Grevensteiner – naturtrübes Landbier vom Fass	0,3 / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10 Unsere Empfehlung im Sommer!
Hausgemachte Limonade	0,4 l	€ 4,80

Ausschankweine

Rheingauer Weinschorle, Weiß / Rosé / Rot	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 Erntebinger, Riesling, feinherb	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, Minze)	€ 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

Chicken Nuggets

dazu Pommes und Ketchup/Mayonnaise¹

€ 8,50

Pasta mit Tomatensauce

€ 5,80

Hausgemachte Butterspätzle mit Rahmsauce

€ 5,80

Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise¹,

€ 3,80

....Süßes danach?

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