

HOCH ÜBER RÜDESHEIM AM RHEIN



**JAGDSCHLOSS
NIEDERWALD**



***Vorschläge für Ihre Menüfolge

gültig ab April 2023

Suppen Preise in €

Wildkraftbrühe, Leberklößchen	8
Geflügel - Cremesuppe mit Einlage	9
Lachsrahmsuppe mit Einlage	9
Karottensuppe	8
Champagnersüppchen	10
Minestrone	8

Vorspeisen

Wildkräutersalat,	13
Hähnchenleber, Apfel, Himbeer - Balsamico -Dressing	
Jakobsmuschel, Sauce Bernaise	13
Ziegenkäse unter einer Nusskruste	10

Hauptgerichte Fleisch & Fisch

Kalbs Ossobuco	26
Rotweinsauce, Speckbohnen, Süßkartoffelpüree	
Schweinelende im Speckmantel	26
Bratensauce, saisonales Gemüse, Knöpfe	
Braten vom Taunuswild	23
Preiselbeersauce, Rotkohl, Kartoffelklößchen	
Lammrücken	32
unter einer Kräuterkruste, Portweinsauce, Karottenzweierlei, Macaire Kartoffeln	
Tranche vom Rinderfilet	32
Sauce Bordelaise, junges Gemüse, Kartoffelgratin	
Thunfischsteak im Sesammantel	29
Balsamicosauce, Ratatouille, Drillingskartoffeln	

HOCH ÜBER RÜDESHEIM AM RHEIN



**JAGDSCHLOSS
NIEDERWALD**



Zanderfilet 27
Dillsauce, gegrillte Tomaten, Safranrisotto

Lachskotelette 27
Rieslingsauce, Zucchini, Reistimbäl

Schokoladensoufflé 9

Apfelbeignets 9

Sorbet im Rieslingsektbad 11

Dessertvariation 13

Jagdschloss Niederwald

Hauptgerichte - vegetarisch & vegan

Gebackene grüne Linsen mit Gemüse 14
Gorgonzola, Curry

Gefüllte Tortillas, Sauerrahm 13

Gegrillte Schupfnudeln 14
Buntes Gemüse, Avocado Dip

*** unsere Menükomponenten können Sie
frei kombinieren.

Gerne besprechen wir Ihr Wunschmenü sowie
den Ablauf für Ihre Gesellschaft in einem
persönlichen Gespräch.

Passende Weine, Dekoration, Blumen oder
auch den Sektempfang vorweg - all das
sowie weitere saisonale Speiseangebote
werden Ihre Veranstaltung vervollkommen.

Ihre Ideen - unsere Organisation .

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Desserts

Zitronentartelette 11

Waldbeercrumble 10

Exotischer Obstsalat, Sorbet 9

Ihr Jagdschloss Niederwald

Ursula Klaus - Müller & Team