

Spargel aus der Region

Portion Stangenspargel € 19

Hollandaise oder zerlassene Butter, Neue Kartoffeln

Asparagus, sauce Hollandaise / Butter



Passend dazu :

Schinkenteller

mixed ham

€ 9

Kleines Schweinefilet

porkfilet

€ 10

Kleines Lachsfilet

salmon filet

€ 10

Vorspeisen & Suppen

Soups & Starters

Baguette / Butter

baguette, butter

€ 3

Baguette /Oliven/Kräuterquark

baguette, olives, sour cream

€ 7

Spargelsuppe

Asparagus soup

€ 7

Wildconsommé, Markklößchen

venison consommé, marrow dumplings

€ 7

Bärlauch Panna Cotta,

Serrano schuinken

wild garlic panna cotta, serrano ham

€ 13

Avocado Salat, Ziegenkäse

avocado salad, goat cheese

€ 14

Lachstatar,

Wasabi, Blattsalat

Salmon tartar, wasabi, salad

€ 14

Vegetarisch/ Vegan

Vegetarian / vegan

Cremiges Spargelragout, Pasta

asparagus ragout pasta

€ 13

Gemüseschupfnudeln

potato pasta, vegetables, sour cream

€ 15

Süßkartoffelpommes VEGAN möglich

€ 14

Grillgemüse, Kräuterquark

Sweet potato fries grilled vegetables, sour cream

Fischgerichte

Fish

Ganze Dorade, € 22

Gegrilltes Gemüse, Knoblauchkartoffeln
whole sea bream, vegetables, garlic potatoes

Pot au Feu aus dem Meer € 24

In Fischfond, Kräuterbaguette
pot au feu, herbal baguette

Lachs "En Papillote" € 26

Im Backpapier gegart, Gemüsebeilage,
Kräuterkartoffeln
Parchment baked Salmon, vegetables, herbal potatoes

Fleischgerichte

Meat

***regional* Gulasch vom Taunuswild** € 26

Preiselbeeren, Waldpilze, Knöpfe
goulash from wild boar, cranberries, mushrooms,
Knöpfe

Kotelett vom Duroc Schwein € 27

Bratensauce, Gemüsebeilage, Bratkartoffeln
Duroc pork chops
Roast sauce, vegetable side dish, fried potatoes

Lammkarree € 39

Thymiansauce, Blattspinat, Marcairekartoffeln
rack of lamb, thymesauce, spinach, marcairekartoffeln

Rinderfiletsteak € 30

wahlweise mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter,
dazu Pommer oder gemischter Salat
Beef filet steak, choice between peppersauce / herb butter,
Side: French Fries or mixed Salad

... zum Abschluss

Sweets & Dessert

Crème Brûlée, frischen Beeren € 8

Creme Brûlée, fresh berrys

Schokoladenkuchen, Vanillesauce € 9

Chocolate cake, Vanilla sauce

Käsevariation, Baguette € 14

Cheese plate, baguette

Für den Nachwuchs

Kid's menu

Portion Pommes, Ketchup / Majo € 5

French fries, ketchup / mayo

Pasta, Tomatensauce € 6

pasta tomato sauce

Spätzle, Rahmsauce € 6

german pastry, creme sauce

Kleine Speisekarte

Rheingauer Spundekäs, Baguette <i>„Spundekäs“ seasoned creme cheese, baguette</i>	€ 7,00
Vesperzeit Baguette vegetarisch / vegan möglich <i>Knusprig gegrillte Süßkartoffelscheiben / Salat, Gurke, Tomate / Tomaten-Paprika-Salsa, Sauerrahm</i> Baguette, sweet potato, tomato-pepper-salsa, sour cream	€ 11,00
Vesperzeit Baguette <i>Belegt mit „Pulled Pork“ vom Taunuswild/ Salat / Gurke /Tomate/ Zwetschgen-Zwiebel-sauce</i> Baguette, pulled game, plum sauce	€ 12,00
Griechischer Salat <i>Greek salad</i>	€ 13,00
Bunte Blattsalate, marinierte Avocado, Vinaigrette oder Hausdressing <i>Mixed Salad, marinated avocado, with vinaigrette or hous dressing</i>	€ 13,00

Kinderkarte

Portion Pommes, Ketchup / Majo <i>French fries, ketchup / mayo</i>	€ 5,00
Pasta, Tomatensauce pasta tomato sauce	€ 6,00
Spätzle, Rahmsauce german pastry, creme sauce	€ 6,00

