

Frische Pfifferlinge

Portion Pfifferlinge mit Rösti oder Semmelknödel:



Mit Speck € 16
with bacon
wahlweise mit oder ohne Rahmsauce
with or without cream sauce

ohne Speck € 15
without bacon
wahlweise mit oder ohne Rahmsauce
with or without cream sauce

Passend dazu - leichter, fruchtiger Sommerwein: 2021 Grauburgunder, trocken, vegan
0,2 l € 8,5 / 0,75 l € 25

Vorspeisen & Suppen

Soups & Starters

Baguette / Butter € 3
baguette, butter

Antipasti € 13

Baguette /Oliven/Kräuterquark € 7
baguette, olives, sour cream

Wildkräutersalat, Ziegenkäse € 14
Wild herb salad, goat cheese

Tomatenessenz, Grießklösschen € 7
Tomato essenz, semolina dumplings

Lachstatar, € 14
Wasabi, Blattsalat
Salmon tartar, wasabi, salad

Wildconsommé, Markklößchen € 7
venison consommé, marrow dumplings

Vegetarisch/ Vegan

Vegetarian / vegan

Süßkartoffelpommes VEGAN möglich € 14
Grillgemüse, Kräuterquark
Sweet potato fries grilled vegetables, sour cream

Gemüseschupfnudeln € 15
potato pasta, vegetables, sour cream

Fischgerichte

Fish

Dorade am Stück € 24

Knoblauchkartoffeln, grüner Salat
Garlic potatoes and salad

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,
knöpfle

Kotelett vom Duroc Schwein € 27

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

Lammkarree € 36

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

Rinderfilet € 28

Pfefferrahmsauce, pommes
Beef filet, pepper – cream sauce and french fries

... zum Abschluss

Sweets & Dessert

Für den Nachwuchs

Kid's menu

Duett vom Sorbet € 5

Duet of sorbet

Crème Brûlée, frischen Beeren € 8

Creme Brûlée, fresh berrys

Schokoladenkuchen, Vanillesauce € 9

Chocolate cake, Vanilla sauce

Käsevariation, Baguette € 14

Cheese plate, baguette

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 € 7,00
„Spundekäs“ seasoned creme cheese, baguette

Vesperzeit Baguette vegetarisch / vegan möglich € 11,00
*Knusprig gegrillte Süßkartoffelscheiben /Salat, Gurke, Tomate /
Tomaten-Paprika-Salsa, Sauerrahm
Baguette, sweet potato, tomato-pepper-salsa, sour cream*

Vesperzeit Baguette € 12,00
*Belegt mit „Pulled Pork“ vom Taunuswild/ Salat / Gurke /Tomate/
Zwetschgen-Zwiebel-sauce
Baguette, pulled game, plum sauce*

Griechischer Salat € 13,00
Greek salad

Bunte Blattsalate, € 13,00
*marinierte Avocado, Vinaigrette oder Hausdressing
Mixed Salad, marinated avocado,
with vinaigrette or housedressing*

Kinderkarte

Portion Pommes, Ketchup / Majo € 5,00
French fries, ketchup / mayo

Pasta, Tomatensauce € 6,00
pasta tomato sauce

Spätzle, Rahmsauce € 6,00
german pastry, creme sauce