

Vorspeisen & Suppen

Baguettekörbchen / Butter Baguette, butter ^{1 3 7}	€ 4	Wildconsomeé Suppenmaultaschen / Gemüse ^{1 3} Consommé of venison	€ 8
Kräuterquark/Oliven/Spundekäs Baguette, olives, regional cream cheese ^{1 7}	€ 10	Bärlauchsuppe Wild garlic soup ^{1 7}	€ 8

Kleinigkeiten

Beilagensalat Little salad	€ 7	Rheingau Tapas / Baguette Grüne Sauce/Eier/geräuchertes Wildfleisch/Schmalz/Spundekäs ^{1 3 7} Green sauce/eggs/smoked game/sour cream	€ 18
Roastbeef Baquette/Dips ^{1 7}	€ 18		

Fischgerichte

Wisper Forelle – am Stück gebraten Neue Kartoffeln / Wildkräutersalat ^{1 4} Wisper trout, new potatoes / wild herb salad	€ 28	Lachs „en Papilote“ Lachsfilet / Mediterranes Gemüse/ Kartoffeln ⁴ Salmon “en Papilote” with vegetables & potatoes	€ 30
Zanderfilet / Safransauce Bärlauchrisotto/Spargelgemüse ^{4 7} Monkfish medallion Saffron sauce wild garlic risotto Asparagus vegetables	€ 32		

Vegetarische Gerichte

Vegie Burger Gemüsefrikadelle / Guacamole / Pommes ^{1 3 9 7 10} vegetable patty / Plum – onion – sauce / french fries	€ 16	Bärlauchrisotto mit gebratenen Pilzen Wild Garlic Risotto with Sautéed Mushrooms ⁷	€ 17
Linseneintopf mit Gemüse und Risoleekartoffeln ^{9 10} Lentil stew with vegetables and rissole potatoes	€ 17		

Fleischgerichte

Pulled Pork Burger „Wild“ € 16
 Wildfleischpatty/Gurken/Tomaten/Zwiebeln
 Zwetschgenmus/Pommes^{1 3 7}
 Venison Patty / Pickles / Tomatoes / Onions / Plum Compote / Fries

Maispoullardenbrust € 26
 Pommery – Senf – Sauce / Linsen / Zucchini¹⁰
Corn-fed chicken breast, Mustard Sauce / Lentils / Zucchini

Kotelette vom Duroc Schwein € 27
 Kräuterbutter / Bratkartoffeln
Durco pork chop/ herbal butter / fried potatoes

Wiener Schnitzel € 28
 Wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes
veal schnitzel / with potato salad or french fries

Schweinehaxe € 28
 Sauerkraut/Kräuterkartoffeln
Pork knuckle / Sauerkraut / herbal Potatoes

Rehgulasch vom Taunuswild € 30
 Preiselbeeren/ Waldpilze /Spätzle^{1 3 7}
 Deer goulash / cranberrys / mushrooms / spätzle

In Barolo geschmorte Rinderbäckchen € 32
 Bohnen / Bratkartoffeln mit Speck^{9 10}
 Braised beef cheeks / Greens / Pan-fried potatoes with bacon

Rumpsteak € 32
 Pfeffersauce / buntes Gemüse / Macairekartoffeln^{1 3 7}
 Beef steak / Pepper sauce / mixed vegetables /Macaire potatoes

Dessert

Duett vom Sorbet € 7

Hausgemachtes Crème brûlée^{3 7} € 8

Flambierte Pflaumen / Vanilleeis⁷ € 8

Für den Nachwuchs

Portion Pommes, Ketchup / Majo⁷ € 6
 Fries, ketchup / mayo

Spätzle, Rahmsauce^{1 3 7} € 8
 Spätzle, creme sauce

Pasta, Tomatensauce¹ € 8
 Pasta, tomato sauce

Allergene:

1.Glutenhaltiges Getreide 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Soja 7.Milch 8.Schalenfrüchte/Nüsse
 9.Sellerie 10.Senf 11.Sesamsamen 12.Schwefeldioxid/Sulfite 13.Lupinen 14.Weichtiere