

Vorspeisen & Zwischengerichte

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven und Parmesan **

(2,10)

€ 13,90

Gebratene Riesengarnele auf Cous-Cous-Salat

(3,10,12)

€ 15,90

Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree

glasierte Apfelspalten

(2,3,9)

€ 9,90

Hausgebeizter Kräuterlachs mit Salatbukett

*Schnittlauchcreme**

(2,10,11)

€ 13,90

Kleiner Salatteller mit Kräutern und Pinienkerne

(5,10)

€ 7,90

Suppe

Ratatouillecremesuppe (Vegetarisch)

(2)

€ 6,90

**Gerne servieren wir Ihnen diese ausgewählten Gerichte
in kleineren Portionen.
(abzüglich € 3,00)*

Hauptgerichte

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
Kartoffelpüree und Rieslingsauce**

(2,3,11)

€ 25,90

*Rumpsteak mit Bohnengemüse
Bratkartoffeln und Rotweinjus**

(9,10)

€ 25,90

*Kalbsrücken mit Spargelragout
Neue Kartoffeln und Morchelrahmsauce**

(2,3,9)

€ 27,90

Vegetarisch

*Stangenspargel im Kräutercrêpes mit Kerbelschaum**

(1,2,3)

€ 17,90

Desserts und Käse

Geeister Cappuccino (1,2)

€ 5,90

Exotisches Früchtesorbet mit Sekt

€ 6,90

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Feigensenf und Baguette (2,3,10)

€ 9,90 € 13,90 € 16,90

3 Sorten 5 Sorten 7 Sorten

**Gerne servieren wir Ihnen diese ausgewählten Gerichte
in kleineren Portionen.*

(abzüglich € 4,00)

Menü Hermannshöhle

Gebratene Riesengarnele auf Cous-Cous-Salat (3,10,12)

Ratatouillecremesuppe (2)

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
Rieslingsauce(2,3,11)*

*Heimischer Rehrücken mit Selleriepüree
hausgemachte Spätzle und Preiselbeerjus (1,2,3,9)*

*Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
Feigensenf und Baguette(2,3,10)*

Geeiste Rieslingcreme mit Erdbeeren (1,2)

Menü 6 Gänge € 69,90 (komplett)

Menü 5 Gänge € 61,90 (ohne Suppe)

Menü 4 Gänge € 55,90 (ohne Suppe & Käse)

Menü 3 Gänge € 44,90(ohne Suppe, Zander & Käse)

Menü „Mach'was Leckeres“

Überraschungsmenü vom Küchenchef.

Nur Tischweise serviert!

3 Gänge € 39,00

4 Gänge € 49,00

*Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrem Menü eine begleitende Weinreise
durch die Naheregion an.*