



Bonnet's Weincabinet

hessisch – lecker – echt

Bonnet's Weinhandel und Gaststätten GmbH
Hauptstr. 32 | 65396 Walluf
Tel.: 06123/75292

Speisen- und Getränkekartę

Unsere Öffnungszeiten in den Sommermonaten (Ostern bis 30. September)

Donnerstag bis Samstag ab 16:30 Uhr
Sonn- und Feiertags ab 12:00 Uhr
Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Unsere Öffnungszeiten in den Wintermonaten (01. Oktober bis Ostern)

Mittwoch bis Samstag ab 16:30 Uhr
Sonn- und Feiertags ab 12:00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag



Weincabinet Bonnet



06123 75292



Besuchen Sie uns!
Bewerten Sie uns!
Kontaktieren Sie uns!



www.bonnet-walluf.de



Allgemeine Hinweise

- Hildegard-von-Bingen-Brot: Wiederentdeckte Getreide aus der Hildegard-Zeit wie Emmer, Einkorn und der von der Ordensfrau besonders geschätzte Dinkel bilden die Grundlage der Hildegard-von-Bingen-Gebäcke und verleihen ihnen einen ursprünglichen Charakter. Ausgewählte Zutaten wie Kürbiskernmehl, Buchweizen, Kräuter, Gewürze und Honig sorgen für einen einzigartigen, kräftigen Geschmack. Unter dem Motto „Im Reinen mit sich selbst“ stehen die Gebäcke für das Wissen, Leib und Seele etwas Gutes zu tun.
- Bratkartoffeln werden generell nicht mehliert.
- Die Schnitzel werden mit Weizenmehl paniert, können aber auch wahlweise mit glutenfreiem Paniermehl paniert werden.
- Die Kartoffelklöße und Pommes Frites sind ohne Weizen und Gluten frei.
- Die Wildfrikadellen bestehen aus Wildfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln (ohne Weizenmehl/-brötchen).
- Quinoa wird ebenso wie Amaranth als Gluten freies Pseudogetreide bezeichnet. Der Gehalt an Eiweiß und einigen Mineralien (besonders Magnesium und Eisen) übertrifft sogar den Gehalt bei gängigen Getreidearten. Das Aminosäurespektrum umfasst alle essentiellen Aminosäuren, darunter auch Lysin. Dagegen enthält Quinoa in den Samen kein Vitamin A oder C; die Fettsäuren sind zu über 50 Prozent ungesättigt. Es lässt sich gut anstelle von Reis verwenden. Besonders für Menschen, die unter Zöliakie leiden, bildet es einen vollwertigen Getreideersatz; geeignet für Allergiker und ist in der vegetarischen sowie veganen Küche sehr beliebt.
- Das Rumpsteak ist das Kernstück und eines der edelsten Teile des Rindes. Die feine Marmorierung und der typische Fettrand sorgen für den unverwechselbaren Geschmack dieses Qualitätsproduktes. Nach der Schlachtung hat das Fleisch einige Zeit zum Reifen, damit es eine perfekte Balance aus feinem Biss und aromatischem Fleischgeschmack entfalten kann. Ideal gereift ist es ab 3 Wochen. Heute ist der Begriff Schiller Qualität eine klare Benchmark, wenn es um die Charakterisierung von hoher Steakqualität aus deutscher, kontrollierter Herkunft geht.
- Die hausgemachten Saucen werden mit Kartoffel- oder Maisstärke gebunden. Sie können Spuren von Karotten und Sellerie enthalten.
- Wir verwenden im geringen Maße Sahne in den Saucen.
- Beilagen wie Klöße, Rotkraut, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Colcannon (Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Dörrfleisch und gedünstetem Weißkraut), Steakhouse Pommes Frites, große Crispy-Brezel kosten, anstatt Brot 2,50 € zusätzlich.
- Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzl. Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.



Sollten Sie Fragen haben, können Sie sich gerne an mich wenden.

Agathe Bonnet

Willkommen in Bonnet's Weincabinet

Bonnet's im Rheingau – das ist die Adresse für Freunde Rheingauer Gastlichkeit aus dem In- und Ausland.

Schon in alten Tagen war das Cabinet die Schatzkammer des Winzers. Bonnets Weincabinet ist ein ideenreich geführter Gutsausschank, ganz im Zeichen Rheingauer Gastlichkeit. Erleben Sie Gastfreundschaft und Geselligkeit im gemütlichen Ambiente der Gutsschänke mit überdachtem, weinbewachsenem Innenhof, der von Ostern bis zur Traubenlese geöffnet ist.

Wenn unsere Gäste einfach mal die Zeit vergessen,
verstehen wir das als Kompliment!



Ihr Bonnet - Team

Riesling

0,2l

- | | | |
|---|--|----------------------------|
| 1 | 19er Rauenthaler Steilmächer Riesling QbA trocken
Weingut Jung-Dahlen in Erbach
11 % vol., 6,7 g/l Restz., 7,2 g/l Säure; enthält Sulfite | 3,50 €
12,00 € (0,75 l) |
| 3 | 17er Rauenth. Steilmächer Riesling QbA halbtrocken
12,5 % vol., 11,9 g/l Restz., 7,8 g/l Säure; enthält Sulfite | 3,00 €
10,00 € (0,75 l) |
| 4 | 18er Erbacher Honigberg Riesling fruchtsüß
Weingut Jung-Dahlen in Erbach
10 % vol., 45 g/l Restz., 7,8 g/l Säure; enthält Sulfite | 3,50 €
12,00 € (0,75 l) |
| 5 | 09er Wallufer Berg Bildstock Riesling Auslese
7,8 % vol., 88,0 g/l Restz., 8,7 g/l Säure; enthält Sulfite | 4,00 €
12,00 € (0,75 l) |

Blanc de Noir

- | | | |
|---|--|----------------------------|
| 6 | 18er Rauenthaler Steilmächer Blanc de Noir feinherb
12,5 % vol., 13,8 g/l Restz., 6 g/l Säure; enthält Sulfite | 3,50 €
12,00 € (0,75 l) |
|---|--|----------------------------|

Rosé

- | | | |
|---|--|---------------------------|
| 8 | Wallufer Berg Bildstock Portugieser Rosé
9,5 % vol., 12,4 g/l Restz., 5,7 g/l Säure; enthält Sulfite | 2,80 €
8,50 € (0,75 l) |
|---|--|---------------------------|

Grauburgunder und Chardonnay

0,2l

- | | |
|---|----------------------------|
| 19er Rauenthaler Steilmächer Grauburgunder QbA trocken
12,5 % vol., 7,5 g/l Restz., 6,2 g/l Säure; enthält Sulfite | 3,50 €
12,00 € (0,75 l) |
| Rauenthaler Steilmächer Chardonnay QbA halbtrocken
11,5 % vol., 13,3 g/l Restz., 6,4 g/l Säure; enthält Sulfite, leichte Barriquenote | 3,70 €
10,00 € (0,75 l) |

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzl. Mehrwertsteuer.

Rotwein

0,2 l

- 45 **Wallufer Rotwein** 3,50 €
Dornfelder QbA feinherb 11,50 € (0,75 l)
11,6% vol., 14,8 g/l Restz., 5,3 g/l Säure; enthält Sulfite
- 46 **Raenthaler Steinmächer** 3,30 €
Rotwein QbA trocken 10,00 € (0,75 l)
12,0% vol., 6,6 g/l Restz., 5,5 g/l Säure; enthält Sulfite
- 47 **Raenthaler Steinmächer** 3,30 €
Rotwein QbA halbtrocken 10,00 € (0,75 l)
11,5% vol., 15,0 g/l Restz., 5,5 g/l Säure; enthält Sulfite

Weinschorle

0,2 l 0,4 l

vom Weiß- oder Rotwein; enthält Sulfite

2,50 € 4,50 €

Sekt

0,1 l

- 15er **Eltviller Rheinberg Sekt b.A. extra brut** 3,50 €
13,5 % vol. Flaschengärung, handgerüttelt; enthält Sulfite 21,00 € (0,75 l)
Weingut J.J. Becker Walluf

Biere

0,33 l 0,5 l

- GUDE Bier (das gute hessische Bier) 2,80 €
Bitburger alkoholfrei 2,80 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb 3,40 €
Schmucker Hefe-Weißbier alkoholfrei 3,40 €
Cola Bier 3,40 €
Radler 3,40 €

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzl. Mehrwertsteuer.

Alkoholfreie Getränke

0,2 l 0,4 l

Traubensaft von weißen Trauben	2,50 €	4,50 €
Traubensaftschorle	2,20 €	4,00 €
Coca-Cola, Cola Light (enthält Koffein)		
Fanta, Sprite, Spezi	2,20 €	4,00 €

0,2 l 0,7 l

Gerolsteiner Sprudel	1,80 €	4,50 €
St. Gero Natürliches Heilwasser Medium (Gerolsteiner)	1,80 €	4,50 €

Kaffee (enthält Koffein)

Tasse Kaffee		2,50 €
Espresso		2,70 €
Doppelter Espresso		3,50 €
Cappuccino		2,70 €
Latte Macchiato		3,30 €

Spirituosen

2 cl

„Unser Herrgott's Bester“ (Rheingau Riesling Branntwein) 39% vol.	2,80 €
Hausgemachter Eierlikör (Eigelb, Traubenzucker, Sahne, Branntwein)	3,20 €
Unser Teufelströpfchen (Rheingau Riesling Branntwein mit Dunkelfelder Trauben) 26 % vol., 62,2 g/l Restz.	3,00 €
Bodensee-Schlehen-Likör 25 % vol.	2,80 €
Aphrodite (Rheingau Riesling Branntwein mit Kräutern aufgesetzt) 26% vol.	2,80 €

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzl. Mehrwertsteuer.



Gemischter grüner Salat mit Quitte-Trauben-Essig-Dressing	 	4,50 €
Salat von rotem Sauerkraut mit Mirabellen,		4,80 €
Hausmacher Wurst-Platte	 (Blutwurst, Preßkopf, Leberwurst) mit hausgemachtem Senf und Hildegard von Bingen Brot*	8,50 €
Handkäs' mit Musik	 , Butter und Hildegard von Bingen Brot*	7,50 €
Handkäs' Carpaccio mit Apfelscheibchen, grünem Salat, und Hildegard-von-Bingen-Brot		9,50 €
Hausgemachte Wildsülze		
mit eingelegten Zwiebeln (Musik) und Hildegard von Bingen Brot*		7,50 €
Kleines Rumpsteak (deutsch, ca. 150 g) mit Hildegard von Bingen Brot*, Zwiebeln oder Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat		13,50 €
(Nähere Informationen zu unserem Rumpsteak finden Sie unter den allgemeinen Hinweisen.)		
Großes Rumpsteak (deutsch, ca. 300 g) mit Pommes frites, Zwiebeln oder Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat		22,50 €
(Nähere Informationen zu unserem Rumpsteak finden Sie unter den allgemeinen Hinweisen.)		
Kurzgebratener Lachs mit Baguette, Salatrand und Dip		18,50 €

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzl. Mehrwertsteuer.

Zusätzliche Gerichte zur Sommerzeit

Unser Highlight

Flammkuchen

Klassisch mit Schmand, Dörrfleisch und Zwiebeln 9,80 €

Vegetarisch mit Schmand, Paprika und Zwiebeln 9,80 €

Mit Lachsstreifen, Schmand, Oliven und Rucola Salat 13,50 €

Mit Handkäse, Schmand, Zwiebeln und Dörrfleisch 12,50 €

Burger

Hacki-Burger

mit Hacksteak, Tomate, Zwiebeln, frischem Salat, Speck, Käse
und Steakhouse Pommes Frites

9,00 €

Hacki-Burger XXL

10,50 €

Veggie Burger

mit hausgemachtem, veganen Gemüseschnitzel, Tomate, Zwiebeln, frischem Salat
und Steakhouse Pommes Frites

9,00 €

Hirsch-Burger

mit pulled Fleisch vom Hirsch, Tomate, Zwiebeln, frischem Salat, Bacon, Käse
und Steakhouse Pommes Frites

12,50 €

Burger glutenfrei: 1,00€ Aufpreis

Sie können unsere Flammkuchen und Burger auch bestellen, abholen
und zuhause genießen.

Agathes Gewürz-Manufaktur

Kräutersalz im Gläschen

Meersalz, Minze, Petersilie, Rosmarin, Dill, Grüner Tee, Nelken, Lorbeerblätter, Kardamom, Ingwer

Eignet sich hervorragend für Geflügel insbesondere Gans, Ente und Hähnchen. Unterstreicht alle sommerlichen Gemüsegerichte, Kräuterquark und Salatsaucen.

90 g 6,50 €



Veggi-Gewürz im Gläschen

Meersalz, zwiebeln, Minze, Dill, Koriander, Grüner Tee, Sellerie, Reis, Pomeranzenschalen, Granatapfelschalen, Nelken, Ingwer, Kardamom, Piment, Sternanis, Kamille

Dieses Gewürz kräftigt alle vegetarischen Speisen wie Gemüse-Eintöpfe, Aufläufe, Gemüseschnitzel auf eine feine würzige Art.

80 g 6,50 €



Wintergewürz im Gläschen

Meersalz, Piment, Kardamom, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Ingwer, Granatapfelstückchen, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Sternanis, Reis, Grüner Tee

Das Wintergewürz ist in der kalten Jahreszeit nicht wegzudenken. Ob Rotkohl, Wintereintöpfe, Wildgerichte oder auch in Gänsefüllungen, diese winterliche Gewürzmischung ist grandios.

80 g 6,50 €



Hausgemachtes Wildgewürz im Tütchen

Paprika, Senfsaat, Zwiebeln, Pfeffer, Kümmel, Pflanzliches Öl, Leinsamen, Kürbiskerne, Lauch, Karottengranulat, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Paprika, Kurkuma, Sellerie, Pinienkerne, Schnittlauch, Liebstöckel, Petersilie, Pastinaken, Tomaten, Chillies, Piment, Wacholderbeeren, Lorbeer, Thymian, Koriander, Rosmarin, Ingwer, Nelken, Dillsaat



100 g 5,00 €

Chilli Willi - Gewürzmischung im Tütchen

Chilli, Salz, Knoblauch, Gemüsebrühe, Koriander, Zwiebelgranulat, Griechenklee, Paprika, Kurkuma. Paßt hervorragend zu Käse und Quark, aber auch zu deftigen Fleischgerichten, Salatsaucen, Pizza und kräftigen Suppen.

50 g 3,00 €

100 g 5,00 €

200 g 8,00 €

300 g 10,00 €



Hexen-Senf

Rieslingwein, Senfsaat, Zucker, Salz, Essig, Öl, Chilli-Willy deftig, angenehme Schärfe



280 ml 5,50 €

Bärlauchsenf

Rieslingwein, Senfsaat, Bärlauch, Zucker, Salz, Essig, Öl
Deftig, angenehme Schärfe

140 g 5,50 €



Gewürze nach Hildegard von Bingen

Diptam

50 g 3,80 €



Hildegard schreibt: "Der Diptam hat die Kräfte des Feuers und des Steines in sich, weil er in seinen Kräften hart wie Stein ist und er kräftigt gegen Krankheiten, über die er das Übergewicht hat. Der Stein wächst im Menschen von fetter Natur, und wenn er so zu wachsen beginnt, pulverisiere Diptam und esse dieses Pulver oft mit Dinkelbrot, und so hindert das den Stein am Wachsen."

Besonders für Fleischgerichte geeignet, bringt angenehme, scharfe Würze und sorgt für eine gute Durchblutung und Vitalisierung. Diptam kann auch für Marinaden, Kürbis und Obstsalate, Kompott und Marmeladen verwendet werden.

Galgant

50 g 3,50 €

(Alpinia officinarum) ist eng mit dem Ingwer verwandt.

Hildegard von Bingen schreibt: "Wer im Herzen Schmerzen leidet und wem von seiten des Herzens ein Schwächeanfall droht, der esse sogleich eine hinreichende Menge Galgant und es wird ihm besser gehen." Galgant aromatisiert den Atem, fördert die Verdauung und beseitigt Blähungen.



Besonders geeignet für Gulasch und deftige Braten, leicht in Süßspeisen und Joghurt.

Griechenkleee

50 g 3,50 €

(auch Bockshornkleee genannt)

ist mehr kalt als warm, hilft bei Erschöpfungen, ist appetitanregend, beruhigt und regt sogleich den gesamten Organismus an. Hildegard von Bingen: "Ein Mensch, der täglich Fieber hat und oft dadurch schwitzt, sodass ihn die Speisen anwiedern und schädigen, nehme im Sommer das Kraut und wärme den Samen in Wein und trinke dies oft vor den Mahlzeiten und es wird ihm besser gehen...."



Passt hervorragend zu Käse oder Quark, auch zu Fleisch- und Fischgerichten, Salatsaucen und Suppen.

Bertram

50 g 3,80 €

ist eine weitverbreitete Pflanze im Mittelmeerraum. Er gleicht im Aussehen und Wuchs der Kamille, ist jedoch im Geschmack mild und würzig.

Bei Verdauungsstörungen, reguliert die Darmflora, Mangelerscheinungen, mindert Fehlsäfte, vermehrt gutes Blut, Resorptions-, Kräftigungsmittel, verhindert Fäulnisprozesse im Darm, regt die Gehirnleistung an, perniziöser Anämie (Vitamin, B12-Mangel), Fehlernährung, Diabetes, Dyspepsie. Bertram gilt neben Galgant und Quendel als sehr wichtiges Gewürz in der Hildegard-Küche.



Kreuzkümmel

50 g 3,50 €

(auch Mutterkümmel genannt)

Hildegard von Bingen: "Für einen kurzatmigen Menschen ist Kümmel gut und nützlich zu essen und gesund - wie immer man davon isst, weil die Kalorität des Kümmels die verhockten Säfte löst, durch die der Mensch kurzatmig wird und die sich von Schadstoffen (noxi i humores) herleiten, welche die Brust (Atmung) schwer machen, wenn das Herz die Brust(-Organe) nicht mehr erwärmt. Wer mit dem Herzen zu leiden hat, dem schadet Kümmel, weil er das Herz nicht richtig erwärmt."

Unsere Geschenkempfehlung

5 Gewürze nach Hildegard von Bingen
mit Gewürzbeschreibung und Geschenktüte

15,00 €



Besuchen Sie uns auf unserer
Homepage

www.bonnet-walluf.de

 "Weincabinet Bonnet"

Lieferanten

Brot, Brötchen und Backwaren:

Bäckerei Eckerich

Resch & Frisch Gastro GmbH in 63179 Obertshausen,
Feldstraße 39-45



Unsere Wurst- und Fleischlieferanten:

Metzgerei Brauer Burgweg in 65203 Wiesbaden-Delkenheim

Fleischereinkauf Mainz/Wiesbaden eG in der Rheinallee 197, 55120 Mainz

Das Wild:

Jagdrevier Hinterlandswald Adam Hulbert & Hajo Becker Egertsmühle in 65399 Kiedrich

Molkerei und Käseprodukte:

Schwälbchen Molkerei Jakob Berz AG Bahnhofstrasse 38 in 65307 Bad Schwalbach

Obst, Gemüse und Kartoffeln aus eigenem Anbau:

Tina Buntschuh In den Wiesen 4 in 65468 Trebur

Tagesfrische Eier:

Hühnerfarm Zimmermann Reckenrother Weg in 65321 Laufenselden

Hausgemachte Marmeladen und Senf:

Marmeladenmanufaktur Rheingauer Landlust Agathe Bonnet, Hauptstr. 32 in 65396 Walluf

Kräuter & Gewürze:

VAN HEES GmbH, Kurt-van-Hees-Str. 1 in 65396 Walluf

Aus den Weinbergen, Agathe Bonnet, Hauptstr. 32 in 65396 Walluf

Unsere Sektmanufaktur:

Weingut J.B.Becker OHG, Rheinallee 6. 65396 Walluf

Blumendekorationen & Bepflanzungen:

Gärtnerei Kaltenbach Wallufer Straße 67 in 65343 Eltville

Heimat Hessen

Hessen bietet mehr als Apfelwein und Grüne Soße.

Hier wachsen Delikatessen. Vom besten Spargel bis hin zum international gefeierten Riesling produzieren Bauern und Winzer hochwertige Lebensmittel. Hessen ist Erzeugerland, das auf Qualität setzt.

Kulinarisch gesehen herrscht in Hessen Ausnahmzustand.

Kaum eine andere Region in Deutschland bietet solch eine landschaftliche Vielfalt, die sich in den Speisen- und Weinkarten der Restaurants und Landgasthöfe wiederfindet.

Regionalität im Trend.

In Zeiten der Globalisierung haben regionale Produkte und Dienstleistungen durch ihre herausragende Öko-Bilanz wieder eine Chance, in das Bewusstsein der Öffentlichkeit zu dringen. Regionalität darf in diesem Kontext aber nicht als bloße Vernunftentscheidung deklariert werden, sondern muss sich über den erfahrbaren Genuss definieren.

Hessen à la carte - Wir bieten Orientierung und verlässliche Qualitätsmerkmale und liefern außerdem die passenden Rezepte.

Veranstaltungen



Bonnet's Weinhandel und Gaststätten GmbH
Hauptstr. 32 in 65396 Walluf

06123/75292 | Mail: info@bonnet-walluf.de

www.bonnet-walluf.de

 "Weincabinet Bonnet"

Narrenzeit

Schlachtfest

Lassen Sie es sich noch einmal richtig gut gehen,
bevor die Fastenzeit beginnt!

Worschtsupp'

Hausmacher Wurstplatte

Haspel mit Kraut und Colcannon

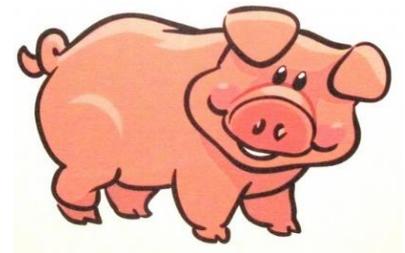
Schweinepfeffer mit Klößen

Leberknödel mit Colcannon

Rinderleber mit Zwiebeln und Colcannon

Wildbratwurst

- mit Bratkartoffeln oder Pommes
- Kraut und Colcannon



Unser Highlight

Haspel mit Kraut und Colcannon (gekochte Haspel, anschließend gegrillt, so bleibt das Fleisch saftig und erhält eine knusprige Grill-Kruste)

Colcannon: Hausgemachtes Kartoffelpüree mit in Zwiebeln und Dörrfleisch gedünstetem Weißkraut

Narrenzeit

Es ist wieder soweit!

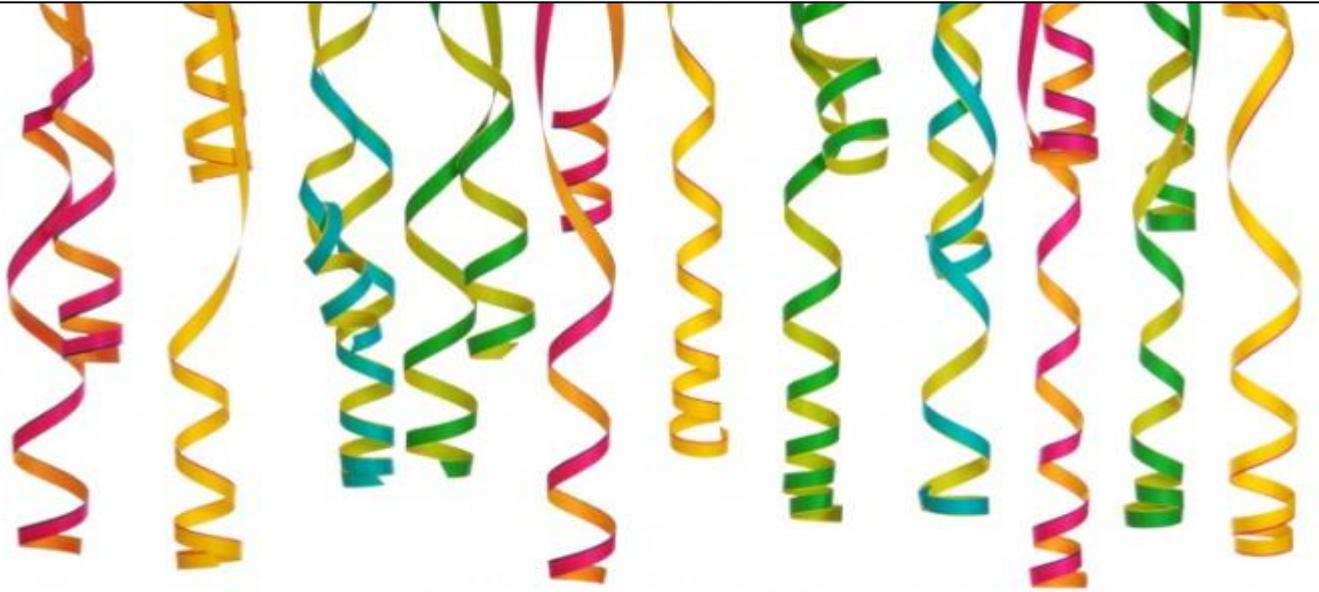
Altweiberfastnacht ist
angesagt!

Wir freuen uns drauf, mit Ihnen die
Altweiberparty im „Hexenkessel“ zu feiern!

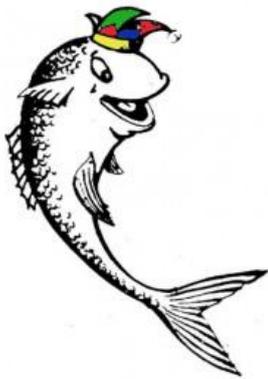
Dj Simon sorgt mit seiner Musik für feierliche
Stimmung und gute Laune!



Narrenzeit



Traditionelles Heringessen von Altweiberdonnerstag bis Aschermittwoch



Hausgemachte eingelegte
Heringe mit Pellkartoffeln

Unsere Öffnungszeiten über die Narrenzeit:

Altweiberfastnacht ab 16:30

Freitag ab 16:30

Samstag ab 16:30

Sonntag ab 12:00

Rosenmontag ab 12:00

Ostern

Zu Ostern Brot und Wein

*„Im Reinen mit sich selbst“ steht das Brot für das Wissen,
Leib und Seele etwas Gutes zu tun.“*

Das Hildegard-von-Bingen-Brot (500 g) 3,80 €

dazu 1 Fl. Rotwein 6,00 €

von Ostersonntag bis Ostermontag

zum Angebotspreis von 8,00 €

-Bitte Vorbestellen-

Hildegard von Bingen war eine der bedeutendsten Persönlichkeiten ihrer Zeit. Sie erkannte schon im 12. Jahrhundert, dass das menschliche Wohlbefinden im Wesentlichen auf einer gesunden Ernährung und dem Wissen um das „rechte Maß“ basiert.

Wiederentdeckte Getreide aus der Hildegard-Zeit wie Emmer, Einkorn und der von der Ordensfrau besonders geschätzte Dinkel bilden die Grundlage der Hildegard-von-Bingen-Gebäcke und verleihen ihnen einen ursprünglichen Charakter. Ausgewählte Zutaten wie Kürbiskernmehl, Buchweizen, Kräuter, Gewürze und Honig sorgen für einen einzigartigen, kräftigen Geschmack.

Die Rezeptur stammt vom Hildegard-Forum Bingen, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Botschaften der heiligen Hildegard nach außen zu tragen. Das Gütesiegel des Forums, das noch heute von den Kreuzschwestern geführt wird, ist ein zusätzlicher Qualitätsnachweis für bewusste Brot-Käufer.

*„Der Wein heilt und erfreut den Menschen mit seiner gesunden
Wärme und seiner großen Kraft.*

Der Wein ist nämlich das Blut der Erde.“

Ostern

Familien-Oster-Essen Vorschau

Gebundene Waldpilzsuppe von der Hirschbrühe

Gemischter grüner Salat mit Quitte- Trauben- Essig- Dressing

Weißkrautsalat mit frischem Bärlauch und geriebenem Käse

Hausgemachter Rheingauer Sauerbraten

Mit Spätburgunder- Sauce, Kartoffelklößen und Rotkraut

Hasenkeule mit Spätburgunder- Sauce, Kartoffelklößen und Rotkraut

Lamnbraten aus der Keule mit Spätburgunder- Sauce, Kartoffelklößen und gebratenem Gemüse

Gebratene Wimperforelle mit Sahnemeereettich und Bratkartoffeln

Öffnungszeiten zu Ostern

Karfreitag ab 12:00 Uhr

Ostersamstag, Ostersonntag

& Ostermontag ab 12:00 Uhr



Ab Ostern geht's nach draußen! Hof-Öffnung

Nun ist die Zeit gekommen, in der zusätzliche, leichte Sommergerichte angesagt sind.

verschiedene Sommersalate

verschiedene Burger

kurzgebratener Lachs mit Dip

Rumpsteak

Forelle Müllerin (gebraten)

Saurer Heini (Bratfisch vom Seelachsfilet)

Flammenkuchen in verschiedenen Variationen

Zu den Gerichten bieten wir auch Kartoffelsalat und Pommes an.

Sommerferien

Liebe Gäste,

in den Sommerferien sind viele unserer Helfer und Helferinnen mit ihren Familien im Urlaub und wir haben geschlossen, stehen aber für größere Veranstaltungen zur Verfügung.

info@bonnet-walluf.de

06123/75292



Mai



An alle Söhne und Väter ...
an alle Männer aufgepasst!

An Muttertag ist die Gelegenheit
DANKE zu sagen!

ab 8:30 Uhr Kräuterfrühstück am Muttertag 

Hausgemachtes mit und aus Wald- & Wiesenkräutern.

Selbstgemachte Marmeladen und Gelees, Quark mit vielen frischen Kräutern, Frischkäse, Wurst und verschiedene Braten, Käse aus der Region, Kräuterrührei, verschiedene Kräuterbutter, Säfte, selbstgebackenes aus Obst und Kräutern, frische Brötchen und Landbrote

18,00 € pro Person inkl. 1 Glas Sekt

- Reservierung erforderlich -

Weinlesezeit

Zur Weinlesezeit gibt's
Federweißer und Zwiebelkuchen



Oktober

Wildwochen vom 09. bis 25. Oktober

Hirschbraten auf Spätburgunder Rotweinsauce
mit Kartoffelklößen

Beinscheiben vom Hirsch
auf Bohnengemüse mit Salzkartoffeln

Hirschrückensteak (ca. 150 g)
mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat

Dies ist nur ein kleiner Vorgeschmack zu unseren Wochen rund um's Wild.

Ein besonderes Highlight
zum Abschluss der Wildwochen findet
am 23. Oktober, ab 18:00 Uhr statt:

Vergnüglicher Abend nach
Hildegard von Bingen
Vortrag von Frau Doktor J. Kleinhenz
inklusive 5 Gänge Wildmenü



Auf den Spuren einer großartigen Frau wandeln wir durch einen Abend
voller würziger Überraschungen.
Frau Bonnet wird in ihrer Küche Gerüche und Geschmäcker der Hildegard-Küche zur
Auferstehung bringen,
während Frau Doktor Kleinhenz sich dem Leben und Wirken von Hildegard widmet.



Feldsalat mit Wildschweinschinken,
garniert mit Kürbis und hausgemachten Kräutercroutons

Wildkraftbrühe

Pastetchen mit Geschnetzeltem vom Wildkaninchenrücken
dazu gedünstetes Mangoldgemüse

Hirsch- und Wildschweinrücken

auf Spätburgunder-Rotweinsauce, gewürzt nach Hildegard von Bingen, gedünstete
Birne mit eingemachten schwarzen Walnüssen, hausgemachte Semmelknödel

In Wein gedünsteter Apfel mit Quittengrütze,
Zimteis und Sahne

Vortrag inklusive Wildmenü für 52,00 € pro Person

-Verbindliche Reservierung bis eine Woche vorher -

mit Überweisung des Betrags auf das Konto
Rheingauer Volksbank
Zentrum für Präventive Chinesische Medizin
DE 57 5109 1500 0000 2022 31

November

Gänssessen ab 01. November

Gänsemenü für 4 Personen

Hildegard von Bingen Brot mit hausgemachtem Gänse-Rilette

Feldsalat in einem Kartoffel-Speck Dressing mit gerösteten Weißbrotwürfeln und frischen Kräutern

Gänsekraftbrühe mit Flädle

Eine ganze Hafermastgans aus dem Rohr,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

Hausgemachter Eiskuchen auf Zimt-Quitte mit Sahne

120,00 Euro

Eine ganze Hafermastgans aus dem Rohr,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

80,00 Euro für 4 Personen

½ Gans
für 2 Personen
50,00 Euro

Wir bereiten auch Ihre fertige Gans mit Beilagen
zum „zu Hause knusprig Braten“ für Sie vor

80,00 Euro

-Verbindliche Reservierung und Vorbestellung-

Weihnachten



24. Dezember geschlossen
25. & 26. Dezember ab 12:00 Uhr geöffnet

Silvester

60,00 Euro
pro Person

Silvester Büffet
ab 19:00 Uhr bis 23:30 Uhr

Zur Einstimmung auf einen schönen Abend begrüßen wir
Sie ab 19:00 Uhr mit einem Aperitif.



Das Silvester Büffet beginnt ab 20:00 Uhr

Um 22:00 Uhr servieren wir Ihnen eine Auswahl süßer Köstlichkeiten.

Fürs anschließende Feiern gibt es für jeden Gast
ein Glas Sekt mit auf den Weg.

- Verbindliche Reservierung erforderlich -

Inklusive ein
Glas Sekt zum
Feiern danach

Bonnets Weinhandel und Gaststätten GmbH
Nassauische Sparkasse
DE63 5105 0015 0461 1026 03
NASSDE55xxx

Das Angebot finden Sie auf der nächsten Seite

Am 01. Januar haben wir ab 12:00 Uhr für Sie geöffnet.

Unser Silvester Büffet

Feldsalat
Grüner Salat
Tomaten- und Gurkensalat
Weißkraut- und Karottensalat

Baguette, Laugen-Glücksschweinchen

kleine Reibekuchen
Wildsülze, Gänsepastete
roher Schinken, Wildschweinschinken
Sahnemeerrettich

Wildkraftbrühe
Pilzrahmsuppe

Hirschkeule im Ganzen gebraten mit Rotweinsauce
Pulled Beef, dazu Rotweinsauce
Lachsfilet im Ganzen gebraten mit Kräuter-Sahnesauce
Hähnchenschenkel, dazu ein deftiger Dip
Kleine Frikadellen mit deftigem Dip
Kleine panierte Gemüseschnitzel mit Avokado-Dip

Spätzle
Kartoffelgratin
Reis-Gemüsepfanne

Käserad
Spundekäse
Kochkäse

Verschiedene Kuchenvariationen mit Sahne
Winterkuchen, Schlehsauce



Die 50 besten Dorfgasthäuser in Hessen

Auszeichnung vom 18.03.2019

