

APERITIF



GERÖSTETE KÜRBIS-SÜSSKARTOFFELSUPPE
CHAMPIGNON-PAPRIKA-HASCHEE
JAKOBSMUSCHEL



ROSA ENTENBRUST & ORANGENPFEFFER
BEETE | STECKRÜBE
MAISPLÄTZCHEN



ZWETSCHGENRÖSTER & QUITTENMOUSSE
SONNENBLUMENKERN-KNUSPER
APFELSORBET

MENÜ 38



GENIESSEN SIE DAZU UNSERE WEINE DES MONATS
WEINGUT SPREITZER | OESTRICH-WINKEL | RHEINGAU
2018 RIESLING 101

0,20 L 8
0,75 L 29



PFANNEBECKER | PFEDDERSHEIM | RHEINHESSEN
2015 SANKT GEORGENBERG „MAXIMUS“

0,20 L 9
0,75 L 31



WEINGUT PFAFFMANN | WALSHEIM PFALZ
RIESLING BEERENAUSLESE WALSHEIMER SILBERBERG

0,10 L 7,50

WINE & DINE H

ALLE WEINE PASSEND ZUM MENÜ SERVIERT

13,50

SALAT

Gutshof Otterbach

BUNTER SALATTELLER

KNACKIGER BLATT-UND WIESENKRÄUTERSALAT
RADIESCHEN | GURKE & TOMATE | CROUTONS
KRÄUTER SCHMAND DRESSING

6,50

„FEEL GOOD“ SALATTELLER

KNACKIGER BLATT- UND WIESENKRÄUTERSALAT
ITALIAN ODER FRENCH-DRESSING | GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN
WÄHLEN SIE DAZU
LABEL ROUGE LACHS | ASIA HÄHNCHEN ODER GEGRILLTES BEEF

11,50

SUPPE

INGWER-SCHAUMSÜPPCHEN

VEGETARISCHE PIKANTE SPROSSENROLLE
CURRY-FRISCHKÄSEDIPP

9,80

ASIATISCHE GEFLÜGELKRAFTBRÜHE

PIKANTE SPROSSENROLLE MIT MAISHÄHNCHENBRUST
CURRY-FRISCHKÄSEDIPP

9,80

UNSERE EMPFEHLUNG

2017 INSEL MARIANNAUE SAUVIGNON BLANC

SCHLOSS REINHARTSHAUSEN | RHEINGAU | DEUTSCHLAND

LEBENDIG | FRISCH | EINE SPUR FRUCHTSÜSSE | FEINE AROMATIK

0,2 L 9,0

FLASCHE 0,75 L 33,0

PURE BEEF BURGER „ITTEBACH“

SALAT | TOMATEN | ZWIEBELN | GEBRATENE PAPRIKA
 KNUSPRIG GEGRILLTER SPECK | LECKERER CHEDDAR
 HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE 13,50

GEBRATENER BACHSAIBLING & WASABI-WEISSWEINSAUCE

WILDER BROCCOLI | INGWER-KAROTTE | VIOLETTE KARTOFFEL 19,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN | WILDPREISELBEERE

ERDÄPFELSALAT
 ROMANASALATHERZEN | KRÄUTER SCHMAND DRESSING 19,50

MEDAILLONS VOM KALB

STEINCHAMPIGNONS | SAUCE BÉARNAISE
 PANCETTA-BOHNEN | BRATKARTOFFELN 22,50

REHRÜCKEN & HIRSCHKALBSMEDAILLON

EBERESCHE | KRÄUTERSEITLINGE | CURRY-SPITZKOHL
 PETERSILIENWURZEL-KARTOFFELTALER 24,50

UNSERE EMPFEHLUNG

2014 OESTRICHER ROSENGARTEN RIESLING GG

WEINGUT SPREITZER | RHEINGAU | DEUTSCHLAND
 MINERALISCHE WÜRZE | FEINE FRUCHTSÄURE

	0,2 L	14,0
FLASCHE	0,75 L	49,0

2017 SPÄTBURGUNDER TROCKEN

WEINGUT SPREITZER | RHEINGAU | DEUTSCHLAND
 WEICH | FRUCHTIG-WÜRZIG | SAMTIG | FEIN ZU GEBRATENEM

	0,2 L	7,5
FLASCHE	0,75 L	29,0

RUMPSTEAK ARGENTINIEN

DAS HERZHAFTE STÜCK AUF DEM RINDERRÜCKEN	180 G	15,50
	250 G	20,50

RIB-EYE STEAK IRLAND

STÜCK AUS DER HOHEN RIPPE DES RINDES HERZHAFT IM GESCHMACK	180 G	16,50
	250 G	21,50

RINDERFILET STEAK NEUSEELAND

DAS ZARTESTE STÜCK AUS DER LENDENMUSKULATUR PERFEKT GEREIFT & SAFTIG ZART	180 G	21,50
	250 G	27,00

DAZU SERVIEREN WIR KRÄUTERBUTTER, CHIMICHURRI ODER SHERRYGLACE.

WIE MÖGEN SIE IHR STEAK AM LIEBSTEN?

VERY RARE
NUR KURZ ANGEBRATEN & DUNKELROT

RARE
BLUTIG IM INNEREN & FAST ROH

MEDIUM RARE
INNEN BLUTIG & ROT

MEDIUM
INNEN ROSA

MEDIUM WELL
INNEN NOCH LEICHT ROSA

WELL DONE
INNEN DURCHGEBRATEN

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN

GRILLGEMÜSE
GRÜNE BOHNEN
SALATTELLER

ROSMARIN-MEERSALZKARTOFFEL
STEAKHOUSE POMMES
GRATIN DAUPHINOIS

JE BEILAGE 3,00

UNSERE EMPFEHLUNG

2018 CAMINS DEL PRIORAT DOC

ALVARO PALACIOS | PRIORAT | SPANIEN

FLORALE AROMEN | SAMTSEIDIGE STRUKTUR | ALLERFEINSTE TANNINE

	0,2 L	10,5
FLASCHE	0,75 L	39,0

AFFOGATO AL CAFFÈ
SAUERKIRSCH-CRUMBLE | HASELNUSSMOUSSE 9,50

KÄSEAUSWAHL
COULOMMIERS AU LAIT CRU | FOURME D'AMBERT &
REBLOCHON DE SAVOIE
FEIGENSENF | TRAUBEN-NUSSBROT 9,50

UNSERE EMPFEHLUNG

2015 BANYULS BLANC „CORNET & CIE“ | ROUSSILLON | FRANKREICH
INTENSIV & FRISCH, NOTEN VON WEISSER SCHOKOLADE
0,1 L 7,50

2014 CHÂTEAU CASTERA CRU BOURGEOIS | MEDOC | FRANKREICH
FRISCH UND KRAFTVOLL | BESONDERS SCHÖN ZU FRANZÖSISCHEM KÄSE
0,1 L 6,00

**Alle Angaben zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen haben wir in einer
gesonderten Speisekarte für Sie zusammengefasst
Bitte wenden sie sich an unser Servicepersonal.**