



Heute verwöhnen wir Sie mit ausgewählten Speisen und ausgereiften Weinen

Kleine-Gerichte

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskerne	5,80 €
Handkäse-Tatar mit Bauernbrot	7,90 €
Rhein Hessischer Spundekäse mit Brezelchen	5,50€
Winzerschnitte, Haugebackenes Brot mit Riesling beträufelt, Gemüse, Ziegenfrischkäse und Honig überbacken	8,90 €
Millefeuille von Äpfeln, Rote Beete und Geräucherte Forelle	12,90 €

Herbst-Gerichte

Herbstsalat mit Hähnchenstreifen, Walnüssen, Kürbistreifen, geröstete Kürbiskerne Vinaigrette und Kräuter-Dipp	14,90 €
Hausgemachte Semmelknödel mit Pilzragout	12,90 €
Strudel von Blut- und Leberwurst auf Rahmsauerkraut mit Wein verfeinert	14,90 €

Hauptspeisen

Marktfrischer Salat:

Bunter Blattsalat mit Paprika, Karotten, Gurken, hausgemachten Senf-Balsamico Dressing	
-mit Kalbsschnitzel und Zitronenschmand	23,00 €
-mit Freiland Butterhähnchen	18,90 €
(Entbeint und 12 Stunden in Zitronenpfeffer mariniert, danach auf der Grillplatte gebraten)	

Argentinisches Roastbeef	
Saftig, würzig mit Rosmarin Kartoffeln und Hausgemachter Kräuterbutter	22,90 €
Rhein Hessische Wildschweinbratwurst mit Rahmwirsing und Drillingen	14,90 €

Beilagen

Winzerpommes	2,70 €
Süßkartoffelpommes mit Guacamole	3,90 €
Marktfrischer Beilagensalat	4,90 €

Süßes

Ziegenkäse Panna Cotta	6,90 €
Mascarponenmousse auf Vollmondpflaumen Beet und Amarettinis	7,40 €

Allergiekennzeichnung und Zusatzstoffe können an der Theke eingesehen werden.