

SPEISENKARTE

gültig ab /valid from 25. Oktober

Vorspeisen / Appetizer

Suppen /Soups

Kleine Gerichte

Vegetarisch /Vegetarian

Ente, Fisch, Rind /Dug, Fish, Beef

Hauptgerichte / Main dish

Fisch / Fish

Elsass Ente / Alsace duck

Angus, Simmental Rind / Angus-, Simmental beef

Saisonal / Seasonal dish

Hessisches Wild / Hessian Game

Käse / Cheese

Dessert / Sweets

Allergene Zutaten

unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne,
in Fragen der Speisunenverträglichkeit, -Allergien

Weine /Wine

offener Ausschank /by the glas
Flaschen /Bottle

Vorspeisen / Appetizer

Suppen / Soups

In kleiner Tasse / in a small cup

Rotkohl-Chilisuppe, Ziegenfrischkäse 6 €
Red cabbage chili soup, fresh goat cheese

Kürbis-Maronensuppe 6 €
Pumpkin sweet chestnut soup

Hühnerkraftbrühe mit Einlage, Portwein 7 €
Chicken broth, piece of chicken, port

Legende: 7- laktosearme Suppen /Milch-Produkte

Weine im Offenausschank /by the glas

Rebsorten /Anbaugebiete – fragen Sie den Service

weiß: Weißer Burgunder, Riesling, Sauvignon blanc,

rot: Spätburgunder, Nebbiolo, Syrah, Tanat, Cuvée: Bordeaux (F), Duero, Alentejo (P)



Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer

Vegetarisch / Vegetarian

Gebratene Gemüse small 12 €

Kräuterseitlinge (bio) 18 €

Grilled vegetable, mushrooms

Feldsalat, 12 €

Kartoffeldressing, Buttercroutons, (Bacon)

Lambs lettuce, potato dressing, croutons, (bacon)

Gebratene Pilze, hausgemachte Linguine 18 €

Walnusspesto, Kräuter

Grilled mushrooms, homemade pasta, herbs

Legende: 7 – laktosearme Soßen
8- Salat-Dressing enthält Wallnuss-Spuren



Wein Empfehlung /Recommendation

Sauvignon blanc

Loire /Sancerre

Bourgeois, Henry PETIT BOURGEOIS Sauvignon blanc	2013	0,75 l	33 €
TERRE de FUME Sauvignon blanc	2013	0,75 l	36 €
SANCERRE d 'ANTAN Sauvignon blanc	2010	0,75 l	65 €

Chateau de Tracy MADEMOISELLE de TRACY Sauvignon blanc	2013	0,75 l	36 €
---	------	--------	------

/Pouilly Fumé

POUILLY-FUMÉ Sauvignon blanc	2013	0,75 l	44 €
HAUTE DENSITÉ AOC Sauvignon blanc /Pouilly-Fumé	2011	0,75 l	90 €

Legende: 12- enthält Sulfite /Jahrgangsänderung möglich



Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer**Ente, Fisch, Rind / Dug, Fish, Beef**

**Mit Balsamico glasierte Elsass Entenleber,
Zwetschgenschutney, Rotkohlsalat** 14 €
Glazed ALSACE dug lever, plum chutney, red cabbage salad

**Auf der Haut gebratener Seehecht auf Rahmsauerkraut
Steirisches Kürbiskernöl** 15 €
Hake grilled on skin, creme cabbage, pumpkin seed oil

Gebratenes Lammfilet 17 €
Humus, Kräuterpesto, Tomatenconcasse
Roasted Lamb filet, humus, herb pesto, tomato concasse

**Geflammtes Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet
Basilikumpesto, Parmesan** 16 €
Scarfed beef filet carpaccio, basil pesto, parmesan cheese

Gebratene Rotwurst, Linsensalat 15 €
Rote Bete Gelee, Apfel-Kartoffel-Ragout, Meerrettich
Black pudding sausage, lens salad, beetroot jelly
apple potato ragout, horseradish

Legende: 7 – laktosearme Soßen
8- Salat-Dressing enthält Wallnuss-Spuren



Wein Empfehlung / Recommendation**Weisser Burgunder**

Mittelrh.	Jost VDP HAHNENHOF Weisser Burgunder	2015	0,75l	30 €
Franken	Fürst VDP CENTGRAFENBERG Weisser Burgunder	2010	0,375 l	30 €
Pfalz	Bergdoldt VDP St. LAMPRECHT Weisser Burgunder, Kabinett	2011	0,75 l	39 €
	KIRRWEILER MANDELBERG Weisser Burgunder, Großes Gewächs "GG"	2011	0,75 l	60 €
Baden	Seeger VDP AS "1st. Lage" Weisser Burgunder	2015	0,75 l	36 €
	OBERKLAMM , Großes Gewächs "GG" Weisser Burgunder	2015	0,75 l	55 €

Legende: VDP – Verband deutscher Prädikatsweingüter
12- enthält Sulfite /Jahgangswechsel möglich



Hauptgerichte / Main dish

Fisch / Fish

**Kabeljaufilet, Riesling Sauce,
Zucchinispaghetti, glasierte Karotte, Venere Risotto** 30 €

Codfish fillet,
white wine sauce, zucchini spaghetti, glazed carrot, venere risotto

**Thunfisch Sashimi, kurzgebraten
Riesling Sauce, Zucchinispaghetti, Karotte, Venere Risotto** 36 €

Sashimi tuna fish, short fried,
white wine sauce, zucchini spaghetti, glazed carrot, venere risotto

Legende: 7 – laktosearme Soße /Milchprodukte



Wein Empfehlung / Recommendation**Riesling**

M-Rhein	Hahnenhof, T. Jost VDP BACHARACHER HAHN, ALTE REBE Riesling, Spätlese	2007	0,75 l	33 €
Rheingau	Staatsweingüter, Kloster Eberbach VDP HATTENHEIMER STEINBERG 1st Lage Riesling, Kabinett trocken	2007	0,75 l	40 €
	Kessler, A. VDP LORCHER SCHLOSSBERG Riesling, Spätlese trocken	2009	0,75 l	40 €
	RÜDESHEIMER BERG SCHLOSSBERG Riesling, Großes Gewächs "GG"	2008	0,75 l	60 €
	Schloß Johannisberg VDP GELBLACK Riesling	2015	0,75 l	33 €
	Schloß Johannisberg VDP ROTLACK Riesling, feinherb	2009	0,375 l	30 €
	SILBERLACK Riesling GG	2009	0,375 l	45 €
	SILBERLACK Riesling, Großes Gewächs "GG"	2009 /011 /012	0,75 l	60 €

GROSSE GEWÄCHSE (glasweise)

VDP Weingüter	2007-09	0,1 l	8 €
Riesling, Grosses Gewächs "GG"		0,75 l	45 €

wechselnde Anbaugebiete /Winzer

Mittelrhein:	Hahnenhof, Ratzenberger
Mosel:	von Orthegraven, Zilliken
Nahe:	Dr. Crusius, Dönnhoff
Pfalz:	Reichsrat von Buhl
Rheingau:	Hess. Staatsweingüter
Rheinhausen:	Groebe, St.Antony, Wagner-Stempel

Legende: VDP – Verband deutscher Prädikatsweingüter
12- enthält Sulfite /Jahrgangswechsel möglich

Hauptgerichte / Main dish**Elsass Ente / Alsace duck**

Rosa gebratene Entenbrust, 32 €
Foie gras Sauce, Zwetschgenschutney, Keniaböhnchen
Pastasotto
 Roasted duck breast
 foie gras jus, plum chutney, "Kenya" beans, pastasotto

Rosa gebratene Entenbrust 28 €
Portweinsauce, Apfelrotkohl, Klob
 Roasted duck breast, Port jus, apple red cabbage, dumpling

Saisonal / Seasonal dish**Hessisches Wild / Hessian Game**

Rehrücken mit Kräuterkruste 38 €
Spätburgunder-Preiselbeersauce, Rosenkohlblätter, Schupfnudeln
 Roast saddle of Venison, herb layer, Pinot noir mountain cranberry sauce,
 leaves from brussels sprout, potato noodles

Hirschgulasch, Preiselbeeren 26 €
Apfelrotkohl, Kartoffelklob
 Deer goulash, cowberry, apple red cabbage, homemade potato dumpling

Legende: 7 – laktosearme Soße /Milchprodukte



Wein Empfehlung / Recommendation**Pinot noir - Spätburgunder**

Baden	SEEGER, VDP ANNA	2010	0,375 l	33 €
	Spätburgunder, Lemberger			
	NAAN	2009	0,75 l	42 €
	Spätburgunder, Schwarzriesling			
	HEIDELBERG. HERRENBERG „S“	2009	0,75 l	60 €
	Spätburgunder			
Pfalz	BECKER, VDP KALKGESTEIN	2007	0,75 l	46 €
	Spätburgunder			
	HERRSCHAFTSWINGERT	2007	0,75 l	70 €
	Spätburgunder			
	BERNHARD, VDP „S“	2007	0,75 l	55 €
	Spätburgunder			
Rheingau	KESSELER August, VDP PINOT „N“	2008	0,75 l	42 €
	Spätburgunder			
	CUVÉE MAX	2006	0,375 l	40 €
	Spätburgunder			
	HAHNENHOF, T. Jost, VDP MARTINSTHALER RÖTTCHEN	2009	0,75 l	46 €
	Spätburgunder (ab 2013 "GG")			

FRANKREICH

Burgund	ROUSSEAU, Armand GIVREY CHAMBERTIN AOC	2007	0,375 l	55 €
	Pinot noir			
	Maison L. LATOUR ALOXE CORTON AOC	2011	0,75 l	80 €
	Pinot noir			
	POMMARD AOC	2008	0,75 l	90 €
	Pinot noir			

Legende: VDP – Verband deutscher Prädikatsweingüter
12- enthält Sulfite / Jahrgangswechsel möglich

Hauptgerichte / Main dish

Angus-, Simmentaler Rind /Angus, Simmental beef

**Rumpsteak,
Roquefortsauce, Lauchgemüse, geschmelzte Tomate,
Kartoffelgratin**

Angus Steak, roquefort sauce, leek vegetable , melted tomato, potato gratin

180 g	32 €
250 g	38 €

Simmentaler Rind /Simmental beef

**Filet vom Simmental Rind,
Roquefortsauce, Lauchgemüse, Kartoffelgratin**

Beef Filet, roquefort sauce, leek vegetable, melted tomato, potato gratin

180 g	38 €
250 g	46 €

Legende: 7 – laktosearme Soße



Wein Empfehlung / Recommendation**FRANKREICH****Bordeaux Medoc**

CHATEAU GREYSAC Cru Bourgeoise 2005
Cabernet Sauvignon 50, Merlot 40, -franc 10 0,375 l 30 €

Aubin Moulis en Médoc 2008
Château SAINT-AUBIN AOC Cru Bourgeois
Cabernet Franc, -Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 0,75 l 39 €

Loire Chinon /Couly-Dutheil 2009
BARONNIE MADELEINE AOC / BIO
Cabernet franc 10 0,75 l 36 €

Madiran Domaine Capmartin 2011
VIEILLES VIGNES
Tanat 80, Cabernet Sauvignon 20 0,75 l 39 €

Rhone Château Mont-Redon 2011
CHATEAUNEUF du PAPE AOC
Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah 0,75 l 60 €

PORTUGAL

Duero Quinta dos Murcas/Esporao 2013
ASSOBIO
Touriga National, Tinta Roriz, -Barroca 0,75 l 30 €

Alentejo ESPORAO 2012
RESERVA
Touriga National, Tinta Roriz, -Barroca 0,75 l 39 €

Duero Quinta do Castro 2012
OLD WINES RESERVA
Touriga National, Tinta Roriz 0,75 l 60 €

Dao Quinta de Saes / Álvaro Castro 2009
RESERVA
Touriga National, Tinta Roriz 0,75 l 39 €

PAPE 2010
Touriga National, Baga 0,75 l 60 €

ITALIEN

Piemont GRASSO Silvio - La Morra 2005
DOC PEIRASS
Nebbiolo 10 0,75 l 60 €

Legende: 12- enthält Sulfite /Jahrgangswechsel möglich

Dessert / Dessert

Käse / Cheese

Mediterranes Käse Quartett	12 €
Feigensenf, Zwetschgenschutney, Baguette	
Selection of cheese, fig mustard, plum chutney, baguette	
kleine Portion	9 €

Süss-Dessert / Sweets

„American cheese cake“, Orangenkompott, Pistazieneis	10 €
American cheese cake, orange compote, pistachio ice	
Helle- & Dunkle Schokomousse, Gewürzbirne,	9 €
White and dark chocolate mousse, spice pear	
Rote Früchte Grütze, Mascarponecreme	8 €
Red fruit jelly, mascarpone cream	

Legende: 7 – laktosearme Milchprodukte

Wein Empfehlung /Recommendation

P /Duero	Quinta do Crasto Late Bottled Vintage LBV (roter Portwein)	2004	0,375 l	35 €
Mittelrh.	Jost T,VDP HAHNENHOF Riesling, Auslese	2011	0,1 l 0,5 l	8 € 40 €
Mosel	Orthegraven VDP KANZEMER ALTENBERG Riesling, Beerenauslese	2005	0,375 l	110 €
Rheinh.	St..Antony VDP NIERSTEINER BRUDERSBERG Riesling, Trockenbeerenauslese	1999	0,375 l	210 €

Legende: VDP – Verband deutscher Prädikatsweingüter
12- enthält Sulfite /Jahrgangswechsel möglich

Allergenkennzeichnungen

Fragen Sie unseren Service

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus, sie sind kennzeichnungspflichtig:

1-Glutenhaltiges Getreide

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

2-Krebstiere

3-Eier

4-Fisch

5-Erdnüsse

6-Soja

7-Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

8-Schalenfrüchte

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss,
Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)

9-Sellerie

10-Senf

11-Sesamsamen

12-Schwefeldioxid und Sulfite

in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

13-Lupinen

14-Weichtiere

UnserService informiert Sie gerne!