

## **SPEISENKARTE**

gültig ab 17. Januar

### **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**

**Kalb aus Linum / Linum calf**

### **Saisonal / Seasonal dish**

**Hessisches Wild / Hessian Game**

### **Käse / Cheese**

### **Dessert / Sweets**

### **Allergene Zutaten**

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die Liste mit den Allergenen, die in unseren Speisen enthalten sein können.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne, bei uns „vor Ort“ bei Speisenunverträglichkeiten

### **Weine /Wine** <sup>(12)</sup>

offener Ausschank /by the glas

Flaschen /Bottle 0,375l - 0,75l - MAGNUM

## Vorspeisen / Appetizer

Allergene

### Suppen / Soups

In kleiner Tasse / in a small cup

<b>Linsencremesuppe, Speckstippe</b>	6 €
Lentil creame soup, grilled bacon	7,9,15
<b>Kartoffel-Champagnersuppe</b>	6 €
Potato Champagne soup	7,9,15
<b>Hühnerkraftbrühe, Einlage, Kräuterflädle</b>	7 €
Chicken broth, -meat, pan cake	1,3,7,9

**Legende:** 1-Getreide; 3- Eier; 7- laktosearme Milch-Produkte; 9- Sellerie; 15-Alkohol

## Weine im Offenausschank /by the glas

Rebsorten /Anbaugebiete – fragen Sie den Service

weiß: (D) Weißer Burgunder, Riesling,

rot: Spätburgunder (D), Cuvée: Bordeaux (F), Duero, Alentejo (P)



## Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer

Allergene

### Vegetarisch / Vegetarian

<b>Gebrautes Gemüse</b>		10 €
Mixed vegetables fried in the pan,	7	
wahlweise mit /Your choice with:		
<b>Gratinierter Ziegenkäse,</b>		13 €
Goat cheese au gratin,	7	
<b>Kräuterseitlinge (bio)</b>		16 €
Mushrooms	7	
<b>Feldsalat,</b>		13 €
<b>Kartoffeldressing, Buttercroutons, Bacon</b>		
Lambs lettuce, potato dressing, croutons, bacon	1,3,7,10,12	
<b>Gebraute Kräuterseitlinge, Linguine</b>		18 €
<b>Pesto von getrockneten Tomaten</b>		
King oyster mushrooms, pasta, dried tomato pesto	1,3,7	

**Legende:** 1-Getreide; 3- Eier; 7- laktosearme Milch-Produkte; 10- Senf; 15-Alkohol



## Wein Empfehlung /Recommendation

### Sauvignon blanc <sup>(12)</sup>

#### Loire /Sancerre

Bourgeois, Henry <b>PETIT BOURGEOIS</b> Sauvignon blanc	2013	0,75 l	33 €
---	------	--------	------

<b>TERRE de FUME</b> Sauvignon blanc	2013	0,75 l	36 €
---	------	--------	------

<b>SANCERRE d 'ANTAN</b> Sauvignon blanc	2010	0,75 l	65 €
---	------	--------	------

Chateau de Tracy <b>MADEMOISELLE de TRACY</b> Sauvignon blanc	2013	0,75 l	36 €
---	------	--------	------

#### /Pouilly Fumé

<b>POUILLY-FUMÉ</b> Sauvignon blanc	2013	0,75 l	44 €
--	------	--------	------

<b>HAUTE DENSITÉ AOC</b> Sauvignon blanc	2011	0,75 l	90 €
---	------	--------	------

**Legende:** 12- Sulfite /Jahrgangsänderung möglich



## Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer

Allergene

### Lamm, Rind, Schwein / Lamb, Beef, Pig

**Gebratenes Lammfilet** 18 €

**Humus, Kräuterpesto, Tomatenconcasse**

Roasted Lamb filet, humus, herb pesto, tomato concasse 7,16

**Geflämmtes Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet** 16 €

**Basilikumpesto, Parmesan**

Scarfed beef filet carpaccio, basil pesto, parmesan cheese 7,12,16

**Gebratene Rotwurst, Linsensalat** 15 €

**Rote Bete Gelee, Apfel-Kartoffel-Ragout, Meerrettich**

Black pudding sausage, lens salad, beetroot jelly  
apple potato ragout, horseradish 1,7,9,12,16

**Legende:** 1-Getreide; 7- laktosearme Milch-Produkte; 9- Sellerie; 12-Sulfite; 16-Farbstoffe



## Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer

Allergene

### Fisch / Fish

**Matjestartar auf Rote Bete Gelee** 17 €  
**Gurke-Sauerrahm, Meerrettich**

Pickled herring tartar, beetroot jelly, cucumber sour cream, horse radish  
4,7,12,16

**Legende :** 4-Fisch; 7- laktosearme Milch-Produkte; 12-Sulfite; 16-Farbstoffe



## Wein Empfehlung / Recommendation

### Weisser Burgunder (12)

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

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



## Hauptgerichte / Main dish

Allergene

### Fisch / Fish

**Filet vom arktischen Winter-Kabeljau (Skrei)** 30 €

**Limonen-Sauce, geröstete Cashewkerne**

**Rote Bete, Staudensellerie, Safranquinoa**

Cod fish fillet, lemon sauce,  
roasted cashew nuts, beetroot, celery, saffron quinoa 1,4,7,8,15

**Thunfisch Sashimi, kurzgebraten** 37 €

**Limonen-Sauce, geröstete Cashewkerne**

**Rote Bete, Staudensellerie, Safranquinoa**

Sashimi tuna fish, short fried, lemon sauce,  
roasted cashew nuts, beetroot, celery, saffron quinoa 1,4,7,8,15

**Legende:** 1- Getreide; 4-Fisch; 7- laktosearme Milch-Produkte; 8-Schalenfrüchte; 15-Alkohol





## Wein Empfehlung / Recommendation

### Riesling (12)

<b>M-Rhein</b>	Hahnenhof, T. Jost, VDP <b>BACHARACHER HAHN,</b> (1st Lage) 2007 Riesling, Spätlese ALTE REBE	0,75 l	33 €
<b>Rheingau</b>	Staatsweingüter, Kloster Eberbach, VDP <b>HATTENHEIMER STEINBERG</b> (1st Lage) 2007 Riesling, Kabinett trocken	0,75 l	40 €
	Kessler, A., VDP <b>LORCHER SCHLOSSBERG</b> (1st Lage) 2009 Riesling, Spätlese trocken	0,75 l	40 €
	<b>RÜDESHEIMER BERG SCHLOSSBERG</b> 2008 Riesling, Großes Gewächs "GG"	0,75 l	60 €
	Schloß Johannisberg, VDP <b>GELBLACK</b> 2015 Riesling	0,75 l	33 €
	<b>ROTLACK</b> 2009 Riesling, feinherb	<b>0,375 l</b>	30 €
	<b>SILBERLACK</b> 2009 Riesling GG	<b>0,375 l</b>	45 €
	<b>SILBERLACK</b> 2011 /012 Riesling, Grosses Gewächs "GG"	0,75 l	60 €

### **GROSSE GEWÄCHSE** (glasweise)

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

### **wechselnde Anbaugebiete /Winzer**

<b>Mittelrhein:</b>	Hahnenhof, Ratzenberger
<b>Mosel:</b>	von Orthegraven, Zilliken
<b>Nahe:</b>	Dr. Crusius, Dönnhoff
<b>Pfalz:</b>	Reichsrat von Buhl
<b>Rheingau:</b>	Künstler
<b>Rheinhessen:</b>	Groebe, St.Antony, Wagner-Stempel

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

## Hauptgerichte / Main dish

Allergene

### Elsass Ente / Alsace duck

<b>Rosa gebratene Entenbrust</b>	30 €
<b>Portweinsauce, Oranchutney, Keniaböhnchen</b>	
<b>Thymian CousCous</b>	
Roasted duck breast	
Port jus, orange chutney, "Kenya" beans, thyme couscous	1,7,9,15,16

<b>Rosa gebratene Entenbrust</b>	26 €
<b>Orangen-Rotweinsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelkloß</b>	
Roasted duck breast	
Port jus, apple red cabbage, dumpling	7,9,12,15,16

## Saisonal / Seasonal dish

### Hessisches Wild / Hessian Game

<b>Rehrückensteak mit Kräuterkruste</b>	38 €
<b>Rotweinsauce, Wirsing, Spätzle, Granatapfelkerne</b>	
Venison steak with herb layer, red wine sauce, savoy, pasta, pomegranate pips	1,3,7,9,15,16

**Legende:** 1- Getreide; 3-Eier; 7- laktosearme Milch-Produkte; 9-Sellerie; 15-Alkohol; 16-Farbstoffe



Wein Empfehlung / RecommendationPinot noir – Spätburgunder (12

<b>Baden</b>	SEEGER, VDP <b>ANNA</b>	2010	<b>0,375 l</b>	33 €
	Spätburgunder, Lemberger			
	<b>NAAN</b>	2009	0,75 l	45 €
	Spätburgunder, Schwarzriesling			
	<b>HEIDELBERG. HERRENBERG „S“</b>	2009	0,75 l	60 €
	Spätburgunder			
<b>Pfalz</b>	BECKER, VDP <b>KALKGESTEIN</b>	2007	0,75 l	45 €
	Spätburgunder			
	<b>HERRSCHAFTSWINGERT</b> (1.Lage)	2007	0,75 l	70 €
	Spätburgunder			
	BERNHARD, VDP <b>„S“</b>	2007	0,75 l	55 €
	Spätburgunder			
<b>Rheingau</b>	KESSELER August, VDP <b>PINOT „N“</b>	2008	0,75 l	40 €
	Spätburgunder			
	<b>CUVÉE MAX</b>	2006	<b>0,375 l</b>	40 €
	Spätburgunder			
	HAHNENHOF, T. Jost, VDP <b>MARTINSTHALER RÖDCHEN</b>	2009	0,75 l	50 €
	Spätburgunder (1. Lage /ab 2013 "GG")			

**FRANKREICH**

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

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

**Hauptgerichte / Main dish**

Allergene

**Angus-, Simmentaler Rind /Angus, Simmental beef****Rumpsteak****Roquefortsauce, Karotten, Pilzrisotto**

Angus Steak, cheese sauce, jung carrots, mushroom risotto 7,9,15

180 g 30 €

250 g 36 €

**Simmentaler Rind /Simmental beef****Filet vom Simmental Rind,****Roquefortsauce, Karotten, Pilzrisotto**

Beef Filet, cheese sauce, , young carrots, mushroom risotto 7,9,15

180 g 38 €

250 g 46 €

**Kalb aus Linum / Linum calf****Kalbstafelspitz, rosa gebraten**

25 €

**Rahmsauerkraut, Baguette**

Roasted veal, creamed sour cabbage, baguette 1,7,12

**Legende:** 1- Getreide; 7- laktosearme Milch-Produkte; 9-Sellerie; 12-Sulfite; 15-Alkohol;

## Wein Empfehlung / Recommendation

### FRANKREICH (12)

#### Bordeaux Medoc

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

#### Moulis en Médoc

**Château SAINT-AUBIN** AOC Cru Bourgeois 2008  
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 2, Cabernet Sauvignon 8 0,75 l 39 €

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

### ITALIEN

**Piemont** GRASSO Silvio - La Morra 2005  
**PEIRASS DOC**  
Nebbiolo 10 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 €

**Legende:** 12- enthält Sulfite /Jahgangswechsel möglich

**Dessert / Dessert**

Allergene

**Käse / Cheese**

<b>Mediterranes Käse Quartett</b>	12 €
<b>Feigensenf, Früchtechutney, Baguette</b>	
Selection of cheese, fig mustard, chutney, baguette	1,7,10,12,16
<b>kleine Portion</b>	9 €

**Süss-Dessert / Sweets**

<b>Beerengrütze, Vanilleschmand</b>	8 €
Red berry jelly, vanilla cream	3,7,15
<b>Helle &amp; Dunkle Schokomousse, Granatapfel</b>	10 €
Mousse from chocolate, pomegranate	3,7
<b>Creme Bruleée, Orangenfilet</b>	9 €
Creme brulée, orange filet	3,7

Legende: 3- Eier; 7- laktosearme Milch-Produkte; 15-Alkohol;

**Wein Empfehlung /Recommendation** <sup>(12)</sup>

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

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

## Allergenkennzeichnungen

### Fragen Sie unseren Service

Diese Lebensmittel /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

#### 15-Alkohol

#### 16-Farbstoffe

**UnserService informiert /berät Sie gerne!**