

SPEISENKARTE

gültig ab 30. Juli

Vorspeisen / Appetizer

Suppen /Soups

Kleine Gerichte

Vegetarisch /Vegetarian

Lamm, Kalb, Rind, Schwein /Lamb, Calf, Beef, Pork

Hauptgerichte / Main dish

Fisch / Fish

Elsass Ente / Alsace duck

Angus, Simmental Rind / Angus-, Simmental beef

Kalb aus Linum / Linum calf

Saisonal / Seasonal dish

Walliser Lamm / Wallis Lamb

Steinpilze / Ceb

Käse / Cheese

Dessert / Sweets

Allergene Zutaten

unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne, in Fragen zu
Speisenunverträglichkeit, -Allergien, siehe Kennzeichnung

Weine /Wine

offener Ausschank /by the glas
Flaschen /Bottle 0,375l - 0,75l – 1,5l; Jahrgang soweit verfügbar

Vorspeisen / Appetizer

Suppen / Soups

	Allergene	
Gazpacho Cold vegetable soup	7, 9	6 €
Karotten-Ingwer Suppe, Creme fraiche Carrot ginger soup, creme fraiche	7, 9, 15	6 €
Pilzcremesuppe mit Thymiancroutons Mushroom cream soup, thyme croutons	7, 9, 15	7 €

Legende: 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)



Vorspeisen / Appetizer

Vegetarisch / Vegetarian

Allergene

Knackiger Sommersalat, Grüner Apfel-Dressing, Crostini, Kräuterschmand 10 €

Variation of summer salad, green apple dressing
crostini, herb sour cream 1, 7, 10, 12

Büffelmozzarella, Tomate, Melone, Kresse-Pesto 15 €

Buffalo mozzarella, tomato, melon, cress pesto 7, 8, 16

Zucchini- Auberginen-Burger Ziegenkäse, Basilikumpesto 15 €

Zucchini aubergines burger, goat cheese, sweet basil pesto 1, 7, 16

Bio-Kräuterseitlinge Steinpilze (nach Verfügbarkeit), 16 €
(Tagespreis)

Tagliatelle, frische Gartenkräuter

Shitake mushroom /cep with /without bacon,
Tagliatelle, fresh herbs 1, 3, 7, 9

Legende: 1-Getreide; 3- Eier; 7- laktosearme Milch-Produkte; 10- Senf; 12-Sulfite, 15-Alkohol



Wein Empfehlung /Recommendation

Sauvignon blanc (12)

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	2011	0,75 l	90 €

Legende: 12- enthält Sulfite /Jahrgangsänderung möglich



Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer

Lamm, Fisch, Rind/ Lamb, Fish, Beef

Allergene

Gebrautes Lammfilet 18 €

Humus, Petersilien-Minze-Pesto, Radieschen

Young Venison, humus, hawkbit mint pesto, garden radish 7, 8,16

Hausgeräucherter Lachs, 16 €

Senf-Dillsauce, Rösti, Schmandgurke

Home smokes salmon "Stremel kind", dill mustard dip 1, 4, 7, 10, 16
mashed white beans, cream cucumber

Geflammtes Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet 17 €

Basilikumpesto, Salat, Parmesan

Flame scarfed Beef filet carpaccio 7, 8,16
Basil pesto, salad, parmesan

Legende: 4-Fisch; 7- laktosearme Milch-Produkte; 8-Schalenfrüchte, 16-Farbstoffe



Wein Empfehlung / Recommendation

Weisser Burgunder (12

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



Hauptgerichte / Main dish

Fisch / Fish

Allergene

**Filet vom Bachsaibling,
Zitronengras Sauce
glasierte Zuckerschoten, geschmorte Tomate, Quinoa** 30 €

Brook trout, lemongras sauce, 1, 4, 7, 9, 15
Glased snow pea, braised tomatom, quinoa

**Thunfisch Sashimi, kurzgebraten
Zitronengras Sauce
glasierte Zuckerschoten, geschmorte Tomate, Quinoa** 37 €

Sashimi tuna fish, short fried, lemongras sauce, 4, 7, 9, 15
Glased snow pea, braised tomatom, quinoa

Legende: 1- Getreide; 4-Fisch; 7- laktosearme Milch-Produkte; 9-Sellerie, 15-Alkohol



Wein Empfehlung / Recommendation

Riesling (12)

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

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

Hauptgerichte / Main dish

Elsass Ente / Alsace duck

Allergene

Rosa gebratene Entenbrust 30 €

Orangen-Sauce, Butteraprikosen, Kohlrabi, Kürbisgnocchi

Roasted duck breast 1, 3, 7, 9, 15,16

Orange sauce, apricot, stem cabbage, pumpkin gnocchi

Walliser Lamm/ Wallis Lamb

Lammrücken, Senfkörnerkruste 36 €

Aprikosensauce, Zucchini spaghetti, tomatisierter Couscous

Loin of lamb, mustard seed crust, burgundy sauce,

Zucchini spaghetti, rosemary risotto 1, 3, 7, 9, 10, 15, 16

Legende: 1-Glutenhaltiges Getreide, 3-Eier, 7- laktosearme Milch-Produkte; 9-Sellerie;
10-Senf, 15-Alkohol; 16-Farbstoffe



Wein Empfehlung / RecommendationPinot noir – Spätburgunder (12)

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

FRANKREICH

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

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

Hauptgerichte / Main dish

Angus-, Simmentaler Rind /Angus, Simmental beef

Allergene

Rumpsteak, Steinpilzsauce, karamellierte Schalotten, Karotten, Basilikumrisotto

Steak, cab jus, caramelized onions, carrot, basil risotto 7, 9, 15, 16

180 g	30 €
250 g	36 €

Simmentaler Rind /Simmental beef

Filet vom Simmental Rind, Steinpilzsauce, karamellierte Schalotten, Karotten, Basilikumrisotto

Beef Filet, cab jus, caramelized onions, carrot, basil risotto 7, 9, 15, 16

180 g	38 €
250 g	46 €

Kalb aus Linum / Linum calf

Leber vom Kalb 28 €

Jus, Parmesan Kartoffelpüree, Apfel, geschmelzte Zwiebel

Calf liver 1, 7, 9, 15, 16

Jus, cheese, potato jam, apple, melt onion

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

Wein Empfehlung / RecommendationFRANKREICH (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 (12)

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

PORTUGAL (12)

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
RESERVA 2009
Touriga National, Tinta Roriz 0,75 l 39 €

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

Legende: 12- enthält Sulfite /Jahrgangswechsel möglich

Dessert / Dessert**Käse / Cheese**

Allergene

Mediterranes Käse Quartett		12 €
Feigensenf, Früchte-Chutney, Baguette		
Selection of cheese, fig mustard, chutney, baguette	1, 7, 10	
kleine Portion		9 €

Süss-Dessert / Sweets

Laktosefreies Milcheis und Fruchtsorbet	(2 Kugeln)	5 €
Milk ice (without lactose), fruit sorbet	3, 7	
Gelbe Fruchtgrütze mit Quarkcreme		8 €
Yellow fruit jelly, curd cheese cream	7, 15	
Crème Brulée, Pfirsichkompott		9 €
Crème brulée, peach compote	3, 7, 15	
Helle & dunkle Mousse au chocolat		9 €
Mousse au chocolat	3, 7	

Legende: 1- Getreide, 3-Eier, 7-Milch und Milchprodukte, 10-Senf, 15-Alkohol, 16-Farbstoffe

Wein Empfehlung /Recommendation (12)

P /Duero	BURMESTER VINTAGE	2011	0,375 l	35 €
	roter Portwein; 20% alc /vol			
Mittelrh.	Jost T,VDP HAHNENHOF	2011	0,1 l	8 €
	Riesling, Auslese		0,5 l	40 €
Mosel	Orthegraven, VDP KANZEMER ALTENBERG (1. Lage)	2005	0,375 l	110 €
	Riesling, Beerenauslese			
Rheinl.	St..Antony, VDP NIERSTEINER BRUDERSBERG (1. Lage)	1999	0,375 l	210 €
	Riesling, Trockenbeerenauslese			

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

15-Alkohol

16-Farbstoffe

Unser Service informiert Sie gerne!

Offene Weissweine / by the glas

August

DEUTSCHLAND

W1	Rheinhessen				
	Wagner-Stempel	VDP	2015	0,1 l	6,50€
				0,2 l	12 €
	Riesling			0,75 l	36 €
W2	GELEGENHEIT				
	Gereifte GROSSE GEWÄCHSE				
	wechselnde JG			0,1 l	8 €
	Täglich wechselnde Angebote, fragen Sie den Service				
W3	Rheingau				
	HAHNENHOF	VDP	2015	0,1 l	5,50€
				0,2 l	10 €
	Weißer Burgunder			0,75 l	30 €
	FRANKREICH				
W4	Burgund /Pernand Vergelesses				
	DAUDET NAUDIN		2008	0,1 l	8 €
	1er“ Les Pins“			0,2 l	15 €
	Chardonnay			0,75 l	45 €

Offene Rotweine / by the glas

August

DEUTSCHLAND

R1	Rheingau			
	KESSELER A VDP	2014	0,1 l	6,50€
	PINOT N		0,2 l	12 €
	Spätburgunder /pinot noir		0,75 l	36 €

FRANKREICH

R2	Bordeaux /Moulis en Medoc			
	Château St-AUBIN	2009	0,1 l	8 €
	AOC Cru Bourgeois		0,2 l	13 €
	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot		0,75 l	39 €

PORTUGAL

R3	Duero			
	Quinta dos Murcas/ESPORAO	2016	0,1 l	5,50 €
	ASSOBIO		0,2 l	10 €
	Touriga National, Tinta Roriz, -Barroca		0,75 l	30 €

VDP – Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter
Enthält Schwefeldioxid und Sulfite