

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage, Stangenbrot
6,30 €

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken
7,50 €

Wildrahmsuppe mit Wildklößchen Stangenbrot
9,30 €

Vorspeisen

Verschieden gebackener Ziegenkäse
auf Rote Beete Carpaccio
Feldsalat, Stangenbrot
14,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kapern, frische Pilze
Salat, Stangenbrot
15,90 €

Geräuchertes Forellenfilet und Buttermakrele
Sahnemeerrettich, Salatbouquet, Toast, Butter
13,90 €

Auf Vorbestellung bis zum 20.12.2023
außer Haus und im Haus

1 frische Gans für 4 Personen mit Rotkohl
Kartoffelknödel 129,90 €

Kleine Köstlichkeiten

*Marinierte Saisonsalate in Sahnedressing
mit Melonenschiffchen, Putenbruststreifen, Stangenbrot
12,50 €*

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
gebackene Petersilie, Salatbouquet Toast, Butter
12,90 €*

*Verschiedene frische Pilze in Kräuterrahmsauce
auf Berner Rösti
12,90 €*

Hauptgerichte

*Schweineschnitzel mit frischen Pilzen in Speck und Zwiebeln gebraten
Salatteller, Röstkartoffeln
22,90 €*

*Putenschnitzel „Florida“ mit gebackenen Früchten, Curryrahmsauce, Salatteller, Reis
18,90 € Seniorenportion 16,20 €*

*Schweinelendchen im Speckmantel
an Gorgonzolasauce, Salatteller, Butterspätzle
23,90 € Seniorenportion 20,30 €*

*„Münsterländer Zwiebelfleisch“
gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Salatteller, Salzkartoffeln
18,90 € Seniorenportion 16,20 €*

*Lammrücken unter einer Kräuter- Dattel- Nuss- Kruste
an Thymian- Knoblauchsauce, mediterranem Gemüse, Berner Rösti*
33,90 €

*Zarte Kalbsleber mit Röstzwiebeln
Apfelspalten, Salatteller, Kartoffelgratin*
24,90 €

*Rumpsteak vom Angus mit Röstzwiebeln
mediterranem Gemüse, Salatteller, Röstkartoffeln*
29,90 €

*Filetsteak mit Pfefferrahmsauce
mediterranem Gemüse, Salatteller, Berner Rösti*
34,90 €

*Hirschkalbsrücken im Schinkenmantel an Preiselbeer- Pfeffersauce
Mandelbrokkoli, Kartoffelgratin, Salatteller*
29,90 €

Wildragout mit gefüllter Williamsbirne, hausgemachte Spätzle, Salatteller
22,90 €

*Hasenrückenfilet „Schwarzwälder Art“ mit Schattenmorellen und Champignons in
Wildrahmsauce, Mandelbrokkoli, Salatteller, Kroketten*
28,90 €

*Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“
Salatteller, Röstkartoffeln
23,70 €*

*Seeteufelmedaillons auf Hummerschaumsauce
Mandelbrokkoli, Salatteller, Reis
29,90 €*

Vegetarische Hauptgerichte

*Hausgemachte Maultaschen mit Pilzfüllung
in Rahmsauce, Salatteller
16,90 €*

*Shiitake-Pilze Piccata in Ei Parmesanmantel
auf Linsensalat mit Rote Beete, Kartoffelgratin
17,70 €*

Kassler, Speck und Mettwurst enthalten Nitritpökelsalz

Liebe Gäste,

Als Gastronomiebetrieb sind wir dazu verpflichtet in unserer Speisekarte die 14 Hauptallergene zu kennzeichnen. Die Hauptallergene sind:

Gluten/Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupine, Weichtiere und die Erzeugnisse aus all diesen Dingen. Zudem sind auch Spuren daraus kennzeichnungspflichtig. -Spuren bedeutet, jedes Lebensmittel, das durch Hände, Luft, Wasser oder gar nur durch einen Windstoß mit den o.g. Allergenen in Berührung kommt, wäre lt. Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig! Da aber kochen nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung ist- und eine Restaurantküche kein steriles Lebensmittel-Labor ist- haben wir uns darauf geeinigt in der Allergenen-Karte, jedes Gericht mit allen 14 Allergenen zu kennzeichnen. Dies liegt nicht daran, dass wir unsauber arbeiten, ganz im Gegenteil. Hygiene ist ein sehr wichtiger Standard in unserem Hause. Unser Betrieb wird unangemeldet durch den Lebensmitteldienst kontrolliert. Wir setzen nicht auf bürokratischen Irrsinn sondern auf unser geschultes Team, welches Ihnen gerne bei Unverträglichkeiten und starken Allergien behilflich ist, um Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen. Sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie uns bitte dazu an.

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant

Sonntags Restaurant geschlossen.

*Montag bis Samstag ist unsere Küche abends in der Zeit von
18.00 Uhr bis 21.00 Uhr geöffnet.*

*Unser Restaurant haben wir
Montag bis Donnerstagabends bis max. 23.00 Uhr
sowie Freitag und Samstag bis max. 24.00 Uhr geöffnet.*

*Betriebsferien im Restaurant auch für Hotelgäste
vom 02.01.2024 bis zum 07.01.2024*

Desserts

*Portion Herrencreme
mit Bitterschokolade, Sahne
5,90 €*

*Gemischtes Eis mit Sahne
5,90 €*

*Mascarponecreme
mit Mandarine und Spekulatius
7,90 €*

*Eisbecher mit Vanille, Schokoladen, Walnuss und Stracciatellaeis
Krokant, Karamellisierten Wallnüssen Schokoladensauce, Eierlikör, Sahne
7,90 €*

*Nougat Mousse au Schokolade
an Himbeerpüree, frischen Früchten
Sahne
8,90 €*

*Bratapfel
mit Marzipan und Rosinen gefüllt
Mandeln, Vanillesauce
8,90 €*

*Gemischter Käseteller mit Früchten
Brot und Kräcker
10,90 €*

Offene Weine 0,25 l

Mosel-Saar-Ruwer Weingut Schmitt-Rodermund Trittenheim

2020er Riesling Kabinett Deutscher Prädikatswein Lieblich 8,40 €

2020er Riesling, Kabinett Deutscher Prädikatswein trocken 9,50 €

Rheinhessen Weingut Jäger Ockenheim

2019er Ockenheimer Potugieser Weißherbst deutscher Qualitätswein halbtrocken 7,50 €

2019er Ockenheimer Hockenmühle, Dornfelder Rotwein, Deutscher Qualitätswein lieblich 8,40 €

2020er Ockenheimer Schönburger Deutscher Prädikatswein lieblich 7,50 €

2021er Ockenheimer St. Jakobsberg, Grauer Burgunder, Prädikatswein halbtrocken 7,50 €

2021er Ockenheimer Kreuz, Grauer Burgunder Deutscher Prädikatswein trocken 7,50 €

Franken Weingut Leo Langer Volkach

2021er Silvaner Volkacher Ratsherr Deutscher Qualitätswein trocken 8,40 €

2018 Schwarzriesling Deutscher Qualitätswein trocken 8,40 €

Baden Kaiserstuhl Weingut R. Zimmerlin Bötzingen

2020er Spätburgunder Weißherbst, Kabinett Deutscher Qualitätswein halbtrocken 8,50 €

2021er Spätburgunder Rosé, Kabinett, Deutscher Qualitätswein trocken 8,90 €

2016er Spätburgunder Rotwein, Deutscher Qualitätswein trocken 8,90 €

2020er Weißer Burgunder Kabinett, Deutscher Qualitätswein trocken 8,60 €

Württemberg Weinbau Rolf Willy Nordheim

2021er Nordheimer Heuchelberg Riesling, Kabinett, Deutscher Prädikatswein trocken 8,50 €

2021er Nordheimer Heuchelberg Grauburgunder, Deutscher Qualitätswein, trocken 8,50 €

2021er Nordheimer Heuchelberg Lemberger Rotwein, QbA. halbtrocken 8,50 €

2018er Nordheimer Heuchelberg Trollinger Rotwein, Deutscher Qualitätswein, trocken 8,50 €

Pfalz Weingut Edel-Brauch Edenkoben

2011er Spätburgunder Rose, Kabinett, Deutscher Qualitätswein trocken 7,40 €

2020er Spätburgunder Rotwein, Deutscher Qualitätswein trocken 8,45 €

2020er Dornfelder Rotwein, Deutscher Qualitätswein trocken 8,95 €

2020er Chardonnay, Kabinett, Deutscher Prädikatswein trocken 9,00 €

Ahr Weingut Jakob Sebastian Rech

2021er Dernauer Klosterberg, Riesling, Deutscher Qualitätswein trocken 8,90 €

2021er Heimersheimer Spätburgunder Rotwein, Deutscher Qualitätswein halbtrocken 8,90 €

2021er Heimersheimer Spätburgunder Rotwein, Deutscher Qualitätswein. trocken 8,90 €

Österreich Domäne Wachau

2020er Grüner Veltliner, Terrassen Federspiel, trocken 11,90 €

Bordeaux Mis En Bouteille A La Propriété

2020er Merlot Reserve, vin de Pays d' Oc, Mis en Bouteilles pour B&G, Gironde 11,90 €

Weitere Flaschen und offene Weine finden Sie auf unserer Weinkarte