

Wochenkarte

24. - 28. Mai 2023

unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF 0,1 l 6,50 €
Rhabarber- oder Marillenlikör
mit Sekt aufgefüllt

UNSERE ZITRUS-LIMONADE 0,3 l 4,20 €
Orange | Mandarine | Zitrone
Limone | Ingwer

UNSERE BELIEBTE MAIBOWLE mit französischem
Waldmeistersirup und frischem Maikraut aus
unserem Garten 0,1 l / 2,80 € 0,2 l / 5,20 €

Suppen

RINDERKRAFT-BRÜHE 7,80 €
Markklößchen | Gemüsestreifen

BÄRLAUCH-CRÈMESUPPE mit Croûtons 8,60 €

SPARGEL-CRÈMESUPPE 7,90 €
Schinkenstreifen | Schnittlauch

Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO 14,80 €
marinierte Buchenpilze | Wildkräuter | Pflaumen-
Balsamico | Lausitzer Bergkäse

DIE TITELSEITE von meinem Kochbuch 14,50 €
rote Bete | Ziegenfrischkäse | Wildkräutersalat
Pinienkerne | Rapsblütenhonig

SPARGELSALAT 15,80 €
frische Gartenkräuter | Frankfurter Grüne Soße
gekochtes Ei | luftgetrockneter Grindeschinken
aus dem Schwarzwald

KAVIAR-RÖSTI
lauwarmes Kartoffelrösti | Limonen-Crème fraîche
Rucola | Schalotten | gehacktes Ei | echter Stör-Kaviar
mit 10 g Kaviar 19,00 €
mit 20 g Kaviar 26,00 €

VORSPEISEN-AUSWAHL zum Teilen, Probieren
und Genießen | mit hausgemachten
Produkten und Spezialitäten der Region

5-facher Genuss 13,80 €

7-facher Genuss 16,80 €

frischer Spargel aus dem Haselbachtal

Portion Stangenspargel | Petersilienkartoffeln
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise
oder Bärlauch-Hollandaise 19,80 €

plus 1 kleines Wiener Kalbsschnitzel 9,80 €

plus 1 Portion gepökelte Rinderzunge 8,50 €

plus 1 Portion geräuchertes Schweinelendchen 7,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2021er SAUVIGNON BLANC, trocken
WG Wasem Doppelstück | Ingelheim | Rheinhessen
0,1 l / 4,60 € 0,2 l / 8,60 € 0,75 l / 29,80 €

Fleisch

KALBSLEBER mit Vanillesalz 19,50 €
Kartoffelpüree | Apfel | gebratene Zwiebeln
frisches Gemüse

KALBSRAHMBRATEN 24,50 €
gebratene Pilze | Kartoffelklöße
frischer Stangenspargel

RINDERROULADE nach Omas Rezept 18,80 €
kräftige Soße | Klöße | Apfelrotkohl

RINDERBACKE, butterart geschmort 18,50 €
Rotweinsauce | Kloß | Pilze | Selleriepüree
frisches Gemüse

LAMM-ZWEIERLEI 24,80 €
Rückenfilet mit Kräuterkruste | feines Ragout
Ratatouille | Kartoffelgratin

KALBFLEISCH-FRIKADELLE 19,50 €
Rahmsteinpilze | Kartoffelpüree mit
Wasabikresse-Pesto | Gemüse

für Steak-Liebhaber

RUMPSTEAK 24,80 €
gebratene Zwiebeln | Bärlauchbutter
Bratkartoffeln | Salatteller

KALBSRÜCKENSTEAK, rosa gebraten 29,80 €
Rahmsteinpilze | Kartoffelpüree mit
Wasabikresse-Pesto | frisches Gemüse

Schnitzel

SCHWEINESCHNITZEL „Wiener Art“ 16,80 €
Bratkartoffeln | gemischter Salatteller

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL 23,00 €
Zitrone | Preiselbeeren | Gurken-Kartoffelsalat

Guten Appetit
Christin Schumann

