

Willkommen im Frühling!

Begleitend empfehlen wir Ihnen zu Vorspeisen, Fisch & Kalb den lecker-leichten Weißburgunder vom Weingut Mohr aus Lorch; leicht, spritzig und bekömmlich mit wenig Säure
Im Glas 0,2 l - € 7,00

Zu Wildschwein & Lamm empfiehlt sich der charakterstarke Cuveé mit Spätburgunder und Cabernet Mitos vom Weingut Trenz
0,2 l € 7,50

Zum Spargel empfehlen wir:
Izadi »Larrosa« Rioja Rosado 2023
leicht, aber dennoch mit schöner Tiefe und Struktur. Wunderbar erfrischend mit einem langen, eleganten Nachhall.

0,2 l € 8,50 0,75 l € 24

Das Team vom Jagdschloss Niederwald wünscht Ihnen einen guten Appetit
Unsere Preise verstehen sich inklusive Bediengeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Spargel - Karte

Spargelsüppchen
Asparagus soup € 7

Spargelsalat
Asparagus salad € 16

Spargel, Kräuterkartoffeln,
hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter € 21
Asparagus, herbal potatoes, housemade hollandaise or melted butter

passend dazu:

kleines Schweinefilet	€ 14
small pork filet	
kleines Lachsfilet	€ 14
small salmon filet	
gemischte Schinkenplatte	€ 12
mixed ham plate	

Spargel – Kräuter- Pfannkuchen, Bärlauchsauce € 21
Asparagus – herb - pancake

Das Team vom Jagdschloss Niederwald wünscht Ihnen einen guten Appetit
Unsere Preise verstehen sich inklusive Bediengeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.