

Unsere Speisekarte



Dienstag bis Sonntag, je 12:00 – 14:00 und 18:00 – 21:00 Uhr ★ ★ ★ ★

Suppen & Vorspeisen

<i>Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter</i>	€ 4,50
– dazu Oliven und hausgemachter Kräuterquark	€ 6,80
<i>Tagessuppe</i>	€ 6,00
<i>Wildkraftbrühe mit Suppenmaultaschen und Gemüsebrunoise</i>	€ 6,80
<i>Spargelcremesuppe</i>	€ 6,80
<i>Anti Pasti Variation auf Wunsch auch vegan/vegetarisch</i>	€ 12,80
<i>Spargelsalat</i>	€ 13,80

Fleischgerichte

<i>Gulasch vom heimischen Wild dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee¹ & hausgemachte Knöpfe</i>	€ 24,80
<i>Sauerbraten vom heimischen Wild an Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößchen</i>	€ 24,80
<i>Gefülltes Schweinefilet mit getrockneter Pflaume dazu Bratensauce, in der Pfanne geschwenkte Karotten und Knöpfe</i>	€ 25,80
<i>Lammkarree an einer Rosmarinsauce dazu Rosenkohl, Speck und Kräuterkartoffelgratin</i>	€ 28,50

Fischgerichte



★ ★ ★ ★
€ 24,50

Gebratene Wisperforelle aus der Region
mit grünem Salat und Kräuterkartoffeln


Pochierter Lachs an Dill – Senf – Sauce
dazu buntes Gemüse und Neue Kartoffeln

€ 25,00

Wolfsbarschfilet an einer Safransauce
dazu gegrillte Kirschtomaten und Risotto

€ 25,80

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Ratatouille  Vegan

€ 12,80

Gefüllte Paprika mit Gemüse Couscous  Vegan

€ 16,80

Gebratenes Gemüse mit Mie-Nudeln  Vegan

€ 17,50

Spargel im Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise

€ 22,50

Spargelzeit!

Deutscher Spargel mit Neuen Kartoffeln

dazu wahlweise Butter, oder Sauce Hollandaise

€ 24,50

dazu: - roher & gekochter Schinken

€ 5,50

- Lachsfilet

€ 6,50

– - Schweinefilet

€ 6,50

Süßes zum Abschluss

Hausgemachter Schokokuchen mit frischen Beeren
und einer Vanille – Minze – Sauce


€ 7,80

Erdbeerparfait an Karamellsauce

€ 8,80

Kleine Karte



Tagessuppe	€ 6,50
Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter	€ 4,50
– mit Oliven und Kräuterquark	€ 6,80
Hausgemachte Quiche	€ 12,50
Leckere Ofenkartoffel – ganz nach Wunsch:	
- mit frischem Kräuterquark	€ 9,80
- Ratatouille  Vegan	€ 12,80
-Tranchen vom gebeizten Lachs	€ 13,80
Gulasch vom heimischen Wild	
dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee ¹ & hausgemachte Knöpfe	€ 24,80

Süßes zum Abschluss

Eiskaffee ^{1,6} / Eis Schokolade ¹	€ 6,80
Gemischter Eisbecher mit Sahne ¹	€ 6,00
3 Kugeln Eis ¹	ohne Sahne € 5,80
Kuchen nach Tagesangebot – Ihr Kellner berät Sie gerne!	€ 3,50/St.

Allgemeines zum Angebot:

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

*Legende der Zusatzstoffe: 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff 5-Chininhaltig- 6-Koffeinhaltig
Bei Bedarf fragen Sie nach der Liste mit den ausgewiesenen Allergenen.*

Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,25l / 0,75l	€ 3,00 / € 6,00
Bad Camberger Taunusquelle naturelle	0,5l	€ 4,50
Coca-Cola ^{1,2,4,6} , Coca Cola ligh ^{1,2,4,6} , Fanta ^{1,4} „Sprite, Spezi“ ^{1,2,4,6} , Lift Apfelsaftschorle ^{1,2}	0,2l / 0,4 l	€ 3,20 / € 4,60
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	€ 3,80
Tomatensaft Traubensaft Johannisbeersaft	0,2 l	€ 3,80
Ginger Ale ^{1,2,5} , Tonic Water ^{1,2,5} , Bitter Lemon ^{1,2,5}	0,2 l	€ 3,50

Biere

Veltins Pilsener vom Fass	0,3 l / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10
Radler / Alster	0,3 l / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10
Weihenstephan Weizen vom Fass	0,3 l / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10
Veltins alkoholfrei	0,33 l in der Flasche	€ 3,70
Weihenstephan Weizen alkoholfrei -vom Fass-	0,5 l	€ 5,10
Grevensteiner – naturtrübes Landbier vom Fass	0,3 / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10 Unsere Empfehlung im Sommer!

Ausschankweine

Rheingauer Weinschorle, Weiß / Rosé / Rot	0,2 l / 0,4 l	€ 3,50 / € 6,00
Gietz, Riesling trocken Q.b.A.	0,2l	€ 4,90
Weingut Michael Gietz, Johannisberg		
Johannisberger Erntebinger, Riesling, feinherb	0,2 l	€ 5,30
Weingut Michael Trenz, Johannisberg		
Gutsriesling, Riesling Q.b.A. - trocken	0,2l	€ 5,50
Weingut Gerster – Wagner, Hattenheim		
Grauburgunder, trocken, Weingut Kasper Herke	0,2l	€ 5,70
Oestrich – Winkel		
Rheingauer Weißburgunder Q.b.A. - trocken – vegan, BIO	0,2l	€ 6,20
Weingut Mohr, Lorch		
Rheingauer Spätburgunder Q.b.A. - trocken	0,2l	€ 5,30
Weingut Robert König, Aulhausen		
Assmannshäuser Rotwein Q.b.A. - halbtrocken	0,2l	€ 5,30
Weingut Robert König, Aulhausen		
„Zechwein“ - Spätburgunder Rosé Q.b.A. - trocken	0,2l	€ 5,00
Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel		
Assmannshäuser Rosé Q.b.A. - halbtrocken	0,2 l	€ 5,30
Weingut Robert König, Aulhausen		

Kaffeespezialitäten

Schümlü Kaffee Tasse / Kännchen / Hag	€ 3,20 / € 5,80
Espresso / Doppelt / Macchiato	€ 3,00 / € 4,00
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,50
Milchkaffee / Latte Macchiato	€ 3,80
Große Tasse Schokolade/ mit Sahne	€ 3,30 / € 4,00
Rüdesheimer Kaffee	€ 7,50
Teespezialitäten von J.T.Ronnefeldt	
serviert im Kännchen (div.Sorten, z.B. Earl Grey, Kamille, Green Leaf, Minze)	€ 4,50

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Legende der Zusatzstoffe: 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff 5-Chininhaltig- 6-Koffeinhaltig
Bei Bedarf fragen Sie nach der Liste mit den ausgewiesenen Allergenen.

Kleines für den Nachwuchs

<i>Paniertes Schnitzelchen vom Schwein, dazu Pommes und Ketchup/Mayonnaise¹</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Pasta mit Tomatensauce</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Hausgemachte Butterspätzle mit Rahmsauce</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Pommes mit Ketchup und Mayonnaise¹,</i>	<i>€ 3,80</i>

...Süßes danach?

Sahneeis, Kuchen und Desserts nach Tagesangebot – unsere Kellner beraten Sie gerne!