Unsere Empfehlung frisch vom Markt

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry 8.00

Cremesüppchen von frischem Bärlauch mit Blütencrouton 7.80

Carpaccio vom Rind mit Knoblauchrauken-Pesto mariniert und frischem Parmesan 13.00

Wildkräutersalat im Orangendressing mit gratiniertem Ziegenkäse unter der Veilchenkruste 13.50

Dreierlei Rheingauer Tapas (3 verschiedene kleine Vorspeisen) 13.50

*

Schnitzel Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat 21.50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce, glaciertem Chicorée und Spargel 28.00

Argentinisches Grain Fed Rumpsteak mit Asbach-Pfeffersauce, Pommes frites 28.50 zusätzlich mit Salat 32.00

Gebratene Kalbsleber mit glacierten Äpfeln, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat 23.00

Sous vide gegarte Aubergine mit Sesam und Teriyaki glasiert und Orangen- Thymian-Reis 18.50

Toskanisches Lammsugo mit Rotweinzwiebeln, Oliven und Kapern auf hausgemachten Rheinwellen und Parmesanschuppen 25.00

Zweierlei vom Salzwiesenlamm: Keule mit Kräutern in Spätburgunder geschmort und rosa gebratene Lammhüfte auf Pilaw von schwarzem Reis 29.50

Ofenfrischer Spießbraten von der Dorfmetzgerei Bach mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat 21.50

Schweinelende im Rauchfleischmantel mit Apfel-Calvadossauce, Kartoffelrösti und Salat 26.00

Dreierlei vom Kraut (Tarte von der Brennnessel und Giersch, Kräutercremesüppchen und kalter rosa Schweinrücken mit Assmannshäuser grüner Sauce) 19.50

Fitnessteller: Bunter Salat mit gebratener Hähnchenbrust 19.50

Hausgemachte Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln und Majoran 12.50 || mit Tomate, Mozzarella und Kräuterpesto 12.50

Frischer Deutscher Spargel vom Spargelhof Merlau

Cremesüppchen von Spargel mit Brotcroutons 7.80

1 Pfund frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Hollandaise, Petersilienkartoffeln 22.90

wahlweise dazu
Schweineschnitzel oder gekochter Metzgerschinken 8.50
Zanderfilet 14.00

Gebratenes Zanderfilet auf Spargel-Bärlauchrisotto 29.50

Hausgemachte Rheinwellen mit Spargel und Wildkräuterpesto 19.50

Gebratene Brust von der Klosterpoularde auf Spargel-Frühlingsgemüse in Kräutersauce, Kartoffelrösti 29.50

½ Pfund Stangenspargel mit gebeiztem Lachs, Assmannshäuser grüner Sauce und Kartoffelrösti 26.50

Etwas Süsses zum Schluß

Coup Denmark Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer Schokoladensauce 7.00

Zitronensorbet mit Minze und Sekt aufgegossen 6.00

Espresso - Flip (1 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) 5.00

Cappuccino - Flip (1 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) 5.50

Pochierte Vanillecreme mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott 7.80

New York Cheesecake mit Schokocrumble mit Kompott von Dörr - Aprikosen 8.50

Tarte mit Brennnesselmarzipan und Rhabarber unter der Baiserhaube mit Walnußeis 9.50

Unsere Karte zwischen 14.30 und 17.30

Cremesüppchen von Spargel mit Brotcroutons 7.80

Fitnessteller: Bunter Salat mit gebratener Hähnchenbrust

Hausgemachte Flammkuchen
mit Speck, Zwiebeln und Majoran
mit Tomate, Mozzarella und Kräuterpesto

1 Pfund frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Hollandaise, Petersilienkartoffeln 22.90

Hausgemachte Rheinwellen mit Spargel und Wildkräuterpesto 19.50

Schnitzel Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat 21.50