

Rheinhesisches

Vorspeisen

Spundekäs mit Laugengebäck

Schwartemagen-Carpaccio mit Radieschenvinaigrette

Kleine Frikadellen auf Kartoffel-Gurkensalat

Gekochtes Rindfleisch mit Petersilien-Schalottenvinaigrette

Salat von rohem Bauernschinken mit Gurken und roten

Zwiebeln Kürbiscremesuppe (Je nach Jahreszeit)

Dazu Butter, Quark und Bauernbrot

€ 11,50

Hauptgerichte

Rotweinhinkel mit Perlzwiebeln und Champignons

Forellenfilet im Wirsingmantel in Rieslingsauce

Dazu Vegetarisches : Kartoffelschmarrn mit Kräuterquark

€16,-

Desserts

Gebackene Grießschnitte mit Sauerkirschragout

Buttermilchmousse mit Zimtcrumble im Einmachglas

€ 8,-