

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Rieslingcreme- Suppe 

Brotcroutons

5,50 €

Kürbiscremesuppe 


mit steierischem Kürbis Öl
und Kernen

6,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Zitronen Olivenöl, Parmesan, Salat

12,50 €

Vorspeisen-Salat 

Gemischte Blattsalate, Mango-Maracuja Dressing

Scampi im Tempurateig mit Dip

12,90 €

mit Honig gratinierten Ziegenkäse im Speckmantel

11,50 €

Tipp: Ziegenkäse ohne Speckmantel, dann 

Alle Vorspeisensalate können auch als große Salatteller bestellt werden

Beilagen Salat

4,20 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Kürbis“

Schmand, Kürbis, Frühlauch, Tomaten

8,90 €

Flammkuchen „Fromage“

Schmand, Ziegenkäse, Honig, Nüsse

9,90 €

Flammkuchen „Ausonius“

Schmand, Speck, Zwiebeln

8,90 €

Gemüse-Ravioli 

mit mediterranem Gemüse, Parmesansauce, Rucola

14,50 €

frische Bandnudeln mit Kürbis 

Parmesansauce und Frühlauch, Kürbis, Tomaten

14,50 €

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet

*auf Gemüsebett mit Riesling-Dill-Sauce
und frischen Bandnudeln*

18,90 €

Fleischgerichte

Gebratene Maishähnchenbrust

auf Gemüse und frischen Bandnudeln, Jus

17,50 €

*Rumpsteak vom Eifelrind
in Portwein-Schalotten-Sauce,
Pommes Dauphin, Beilagen Salat*

23,50 €

Original Wiener Schnitzel

*panierte Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten~
Pommes frites, Preiselbeeren, saisonale Blattsalate*

19,50€

*Unser 3 gang- Tagesmenü oder Tagesgerichte finden Sie auf der
Tafel*

Zum Wein

Käse-Quartett

Chutney, Butter, Nüsse, Baguette

10,90 €

Weinhändlerplatte

Auswahl von Wurst und Käse, Baguette

12,50 €

Desserts und süße Naschereien

Eis Kaffee

Espresso, Milchschaum, Eis

3,90 €

Apfel-Crumble

mit Butter Streusel und Vanilleeis

6,90 €

Loreleybecher

*Vanilleeis und Walnusseis,
karamellisierte Nüsse, Karamellsauce*

6,00 €

Tipp: Harmoniert wunderbar mit einem edelsüßen Dessert-Wein!

Sorbet Variation oder Eis nach Wahl

Helgas Pralinen Handgemacht - für 1 Person-3 Stück 3,80 €

für 2 Person-3 Stück 7,40 €