

Warme Gerichte aus der Hofküche

Knoblauchwurst 5,80 €
Knusprig gegrillt, mit hausgemachter Knoblauchsauce

Rheinhessisches Riesling Schnitzel 7,50 €
Schweinelachse aus dem Backofen mit
Rieslingsahnesoße, Pilzen und Käse überbacken
→ *Dazu empfehlen wir Ofenkartoffeln*

Rahmkartoffeln mit Lauch 5)** 10,20 €
und gemischtem Beilagensalat
→ *Katrins Weinempfehlung: ein trockenen Riesling (Nr. 11)*

Wochenend-Spezial
Wöchentlich wechselnd – bitte fragen Sie nach

Gerichte vom Riesling-Saftschinken

gebeizte Oberschale - sanft gegart

Krustie 7,80 €
rustikales Holzofenbaguett mit Fetacreme überbacken, Schinken
und Möhren-Karottensalat
→ *Katrins Weinempfehlung: Chardonnay Spätlese trocken, seine
frische Fruchtigkeit harmoniert zum marinierten Salat (Nr. 34)*

lauwarmer Schinkenteller 10,50 €
mit Zwiebelvinaigrette dazu Ofenkartoffeln mit Kräutern

Riesling-Saftschinken 13,50 €
gebacken auf Bratentunke
mit Rahmkartoffel und Lauch
→ *Katrins Weinempfehlung: Dornfelder trocken, der dezente Holz-
ton und die Tannine mit den Röstaromen des Fleischs (Nr. 24)*

Beilagen

Krautsalat hausgemacht mit Räucherspeck	3,50 €
Bratkartoffeln** Knusprig mit Zwiebeln	3,50 €
Beilagensalat** mit Blattsalat, Rohkost und hausgemachtem Dressing	4,00 €
Ofenkartoffeln ** gewürzte Pellkartoffeln mit Kräutern	7,00 €
Rahmkartoffeln mit Lauch ** auch für „Zwei“	7,00 €

Dessert

„Ribbele“** verführerisch - Obst der Saison, frisch aus dem Ofen	4,80 €
--	--------

* Zugekaufte Produkte befreundeter Kollegen

** Vegetarische Gerichte

Alle unsere Traubenprodukte sind Land-, bzw. Qualitäts-, bzw. Prädikatsweine, stammen aus Deutschland/Rheinhessen und enthalten Sulfite außer Traubensaft und Traubensecco.

- 1) mit Konservierungsstoffen
- 2) mit Farbstoff
- 3) geschwefelt
- 4) geschwärzt
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Süßungsmittel

- 7) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Phosphat
- 10) mit Coffein
- 11) chininhaltig