

Vorspeisen

Spargelcremesuppe



Kerbel x Spargel einlage x Walnussbrot
5,90

Spinat-Spargel-Salat



frischer Spinat & Spargel vom Bauer x Honig-Riesling Vinaigrette x
Walnussbrot
+ mit zweierlei Spargelquiche mit geräuchertem Speck & mit Käse
oder
+ mit hausgebeizter Lachforelle
10,50

Beilagensalat



Gemischte grüne Salate x marinierte saisonale Salate
x mit Honig-Riesling-Vinaigrette
4,50

Kleinigkeit für Zwischendurch

Hausgemachte Spargeltasche



gefüllt mit Käse oder geräuchertem Speck
6,00

Saftiges, warmes Spargelsandwich



Selbstgebackenes Brötchen mit geräuchertem Speck x kl. Spinatsalat
8,00
+ Bratkartoffeln +2,50

Im Rheingau dehaam

Perlgraupenrisotto mit Bärlauch

hausgemachte Frankfurter Grie Soß zum dippen × Omas Bärlauchpesto
+ mit gebackenen Steinchampignons

oder

+ mit gebratenem Spargel

13,50



Wallufer Winzergulasch

vom Bio Taunus-Rind × in Spätburgunder geschmort

× hausgemachte Butterspätzle

× mit hessischen braunen Bio Champignons × Salat

19,50



Roastbeef unter der Kräuterkruste

Rücken vom Jungbullen × rosa gebraten auf tomatisiertem Blattspinat

× Kartoffelgratin

22,50



2 Knusprige Taunus-Schnitzel

Panierter Rücken vom Taunus Landschwein

× Bratkartoffeln mit hausgemachtem Speck & Zwiebeln

× frische Kräuter × Salat

16,50

+ Champignonrahmsöße 3,50

+ Frankfurter Grie Soß 2,50



Brunnenstübchen Wirsingwildroulade

gefüllt mit Hirschbrät vom Taunushirsch × an Wildjus × Kartoffelgratin

20,50



Spargelmenü für zwei Personen

(zum selbst warmmachen)

1kg Stangenspargel vorgegart, gebuttert und vakuumiert

× Frankfurter Grie Soß × Salzkartoffeln

25,00



Bissfester Stangenspargel

ca. 350 gr. weißer Stangenspargel × neue Salzkartoffeln

× Soße nach Wahl

16,50

+ ein Schnitzel 5,50

+ Wacholderschinken 4,50



Hinnerher – Dessert

Ein zartes Pflänzchen

Erdbeer-Panna Cotta × Schokoladenerde × etwas Grünes

5,50

