

Vorspeisen

Champignonrahmsuppe

Croutons x Walnussbrot
6,90



Linseneintopf

mit Kartoffeln & Wurzelgemüse Würfeln
8,50

+ ein paar Wiener Würstchen 4,50



Beilagensalat

Gemischte grüne Salate x
x marinierte saisonale Salate x Wallufer Honig-Riesling Vinaigrette
5,70



Kleinigkeit für Zwischendurch

Saftiges, warmes Schnitzelsandwich

selbstgebackenes Brötchen mit einem panierten Schnitzel auf
marinierten Chindkohl mit Tomaten-Zwiebel-Relish
8,00

+ Bratkartoffeln 3,50



Saftiges, warmes Schnitzel-Käse-Sandwich

selbstgebackenes Brötchen mit einem panierten Schnitzel auf
marinierten Chindkohl mit Tomaten-Zwiebel-Resish & Käse
9,00

+ Bratkartoffeln 3,50



Im Rheingau dehadm

Hausgemachte Rinderrouladen



Gefüllt mit Gurten x Speck x Zwiebeln
dazu Rotkohl x Kartoffelklöße
21,50

Hausgemachte Käsespätzle



Mit Röstzwiebeln & Salat
13,50

„Brunnenstübchen“ Cordon bleu



Panierter Rücken vom Taunus Landschwein, gefüllt mit
Wacholderschinken x Bergkäse x einem Hauch Preiselbeeren, dazu
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und hausgemachtem Speck x Salat
20,50

2 Knusprige Taunus-Schnitzel



Panierter Rücken vom Taunus Landschwein
x Bratkartoffeln mit Zwiebeln und hausgemachtem Speck
x frischen Kräuter x Salat
17,90
+ Champignonrahmsauce 4,90



Cannelloni mit Perlgrauen-Schwarzwurzel-Kräuterfüllung

Auf Tomaten-Zwiebel-Relish
15,50



Extras zum Gericht

Salzkartoffeln	4,-	Champignonrahmsoupe	4,90
Bratkartoffeln	4,90	Ketchup, Mayonnaise, Senf	0,70
Saisondes Gemüse	4,90	Portion Walnussbrot	0,70
Hessische Kräuter			
Bio-Champignons	6,90		

Hinterher - Dessert

Hausgemachte Apfelkrapfen
auf Vanillesoupe
5,90



Vanille Panna-Cotta

Auf Himbeersoupe getoppt mit Mandelkrokant
6,50



Kugel DasEis

vanille, Schokolade, Haselnuss
vegan: Vanilla-Blueberry-Applepie
2,90



+ Baileys 2,00