



Rheingauer Schlemmerwoche

Speisekarte



VORSPEISEN

Schaumsuppe vom Bruchsaler Stangenspargel

Croutons | Schnittlauch

7

Forellenstulle

In Nussbutter gebräuntes Krustenbrot | geräucherte Forelle

Meerrettich | Gurke | Sauerrahm

12

Mousse von den sieben Frankfurter grünen Kräutern

Wachtelei | eingelegte Radieschen | Bauernbrot

10

Lauwarmer mariniertes Bruchsaler Stangenspargel

Dijon-Senf-Emulsion | Butterbrösel | Bio-Ei | Schnittlauch

14

Gegrillter grüner Spargel | vegan

Bärlauch-Creme | Wiesenkräuter | Himbeer-Vinaigrette

9

Hausgemachter Zwiebelkuchen

Geräucherter Speck vom Strohschwein | kleiner Salat

12



Rheingauer Schlemmerwoche Speisekarte



HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Tranchen vom Weiderind
Bruchsaler Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln

32

Hausgemachte Bandnudeln
Rieslingrahm | bunter Spargel | geschmolzene Kirschtomaten
Bärlauch | Rohmilchkäse

20

Kraut & Rüben | vegan
Geschmorte Mairübchen | Aprikosen vom letzten Sommer
Weißkraut | Ackersegenkartoffeln

19

Zweierlei vom Saibling | Auf der Haut gebratenes Filet & eigene Maultasche
Junger Kohlrabi | Eigelbcreme | frische Gartenerbsen
Schaum vom Hattenheimer Riesling Kabinett

24

Handkäsbratwurst
Kartoffelstampf | hausgemachte Röstzwiebeln | Apfelwein-Jus

16

Ragout vom Maibock
Butter-Spätzle | glasierte Ur-Karotten | Johannisbeeren

26

Coq au Riesling
Karamellisierte Perlzwiebeln | Nussbutterpüree | geschmortes Wurzelgemüse

21



Rheingauer Schlemmerwoche Speisekarte



DESSERT

Die ersten Erdbeeren frisch vom Feld
Sauerampfereis | Butterstreusel | Vanilleschaum

7

Sorbet von Balthasar Ress Pinot Noir Rosé
Weißes Schokoladenküchlein | marinierte Waldbeeren

7

Crème Brûlée
Tonkabohne | Himbeersorbet

8

alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer