

# Heute empfehlen wir:

## Aperitif:

*Glas Winzersekt, Riesling, Ernst Bretz, Rheinhessen* 4,00 €

## Vorspeisen :

*Pfifferlingcremesuppe* 8,50 €

*Wildkraftbrühe* 7,00 €

*Salat mit gebratenen Pfifferlingen* 15,00 €

*Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen* 15,00 €

*Rote Beetecarpaccio mit karamelisiertem Ziegenkäse* 12,50 €

## Kleines Gericht :

*Bunter Salat mit Knusperhähnchenbruststreifen* 13,50 €

*Ofenkartoffel mit Buntem Salat und Lachsstreifen* 14,00 €

## Hauptspeisen :

*Schweinesteak mit frischen Pfifferlingen,  
Bratkartoffeln und Salat* 19,50 €

*Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen, Spätzle und Salat* 23,50 €

*Cordon Bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat* 26,50 €

*Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und Salat* 25,50 €

*Hähnchenbrust asiatisch mit Bandnudeln und Salat* 15,50 €

*Schweineschnitzel mit frischen Champignons,  
Steakhousepommes und Salat* 15,50 €

*Wildschweincheeseburger mit Steakhousepommes und Salat* 16,00 €

*Elnhäuser Rehrücken mit Champignons,  
Mandelbroccoli und Spätzle* 27,50 €

*Hausgemachte Wildbratwurst,  
Bratkartoffel und Salat* 16,00 €

*Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln und Salat* 16,00 €

*Fischvariation mit Safransauce,  
Blattspinat und Reis* 24,90 €

## Vegetarisch :

*Veganes Süßkartoffelcurry mit Reis und Salat* 13,00 €

*Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und Salat* 16,90 €

## Dessert :

*Hausgemachtes Amarettoparfait mit Erdbeerspiegel* 6,50 €

*Hausgemachtes Vanilleparfait mit Erdbeeren und Minzpesto* 7,00 €

*Crème Brûlée mit Ananascarpaccio* 6,50 €

## Getränkeempfehlung :

*Grauburgunder, Rheinhessen, trocken 0,2l* 5,50 €

*Riesling, Rheinhessen, halbtrocken 0,2l* 5,50 €

*Portugieser Rosé, Ernst Bretz, halbtrocken 0,2l* 5,50 €

*St. Laurent, Rheinhessen, trocken 0,2l* 5,50 €