



Vorspeisen

Rheingauer Vesperbrett

Wurst und Schinken aus eigener
Herstellung | Käse | Essiggemüse

Krustenbrot

ab zwei Personen: sechzehn €

White Tuna Ceviche

Wildkräutersalat | Chili | Limette

neun €

Black Angus Tatar

gebeiztes Eigelb | Kapern | Krustenbrot

zehn €

Oma's Salat

Kopfsalatherz | gehacktes Ei | Croutons

sechs €

Suppen

Kartoffelsuppe

Riesling | Speck | Croutons

sechs €

Oxtail

Chesterstange | Wurzelgemüse

sechs €

Zwischengerichte

Ochsenschwanz Ravioli

Portwein | Rote Bete

zwölf €

Blumenkohl Risotto

Yuzu | Rucola

acht €

Hauptgerichte

Blumenkohl Risotto

Jacobsmuschel | Yuzu | Krustentierschaum

sechzehn €

Serviettenknödel

Waldpilze | Rahm | Schnittlauch

zehn €

mit Rinderfiletspitzen: fünfzehn €

Doppeltes Rinderfilet

Spargel | Grilltomate | Kartoffelgratin

ab zwei Personen: dreiunddreißig € / Person

Strohschweinnacken

Grüne Sauce Kruste | Knoblauch

Parmesan Fritten | Salat

neunzehn €

Kalbstafelspitz

Kartoffel-Speck Risotto | Wurzelgemüse

Meerrettich

neunzehn €

Dessert

Käse

Tomatenmarmelade | Aprikosen

Staudensellerie

zwölf €

Schokolade

Kochwerkstatt Style

neun €

Waldbeerensalat

Bourbon Vanilleeis

sieben €

Crème brûlée

Sauerrahm | Tonkabohneneis | Beeren

zehn €

