

Vorspeisen

Feldsalat

geröstete Kerne, Grana Padano, gebratener Speck

12,-

Gebeizter Saibling

Kartoffelcreme, Sesam-Gurke

Limonen-Joghurt

16,-

Gebackene Kalbszunge

Apfel-Rettich Salat, Sauce Tatar

15,-

Ochsenschwanz–Maultasche

RHEINHESSEN
Genießen

Apfel-Zwiebelkompott, Selleriestroh

16,-

Kürbiscremesuppe

Kokosmilch, geröstete Kerne, Kernöl

9,50

Alle Preise in Euro inklusive MWST. und Bedienung.

Vegi Menü

Gebratener Ziegenkäse

Kürbiskern-Pesto, Linsensalat

Karamell-Zwetschge

**

Limonen-Mascapone Ravioli

gebackener Kürbis, Belper Knölle

**

Auberginen-Medaillon im Parmesan-Brotmantel

Kräuterseitlinge, Tomaten-Sugo

Mozzarella

**

Gebackene Grießknödel

Apfel-Ragout, Sabayone

gesalzenes Karamell-Eis

Menü

49,-

GERNE SERVIEREN WIR AUCH EIN ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3-Gänge 45,00 €

4-Gänge 59,00 €

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderhochrippe

Rahmwirsing, Kartoffel-Ochsenachwanz Knödel

28,00

Entenbrust

Portwein-Zwetschge, Rahmwirsing

Kartoffeltörtchen

29,00

Zanderfilet

Speckstreifen, Frühlingslauch

Rahmsauerkraut, Thymiankartoffeln

28,00

Short Rip

Petersilienwurzelpüree, wilder Broccoli

Kartoffelröllchen

Seeteufel-Medaillons

Garnelen-Carbonara, Peperonata

Zitronen-Ravioli

32,00

WEEDENHOF MENÜ

Thunfisch Tatar, Riesengarnele

Kimchi, Zitronencreme

**

Lamm-Medaillon, Olivenkruste

Kartoffelcreme

**

Short Rip

Petersilienwurzelpüree, wilder Broccoli

Kartoffelröllchen

**

Passionsfrucht-Joghurt Mousse

Himbeer coulis, Kakao crumble

Pistazien-Eis

**

Menü in 4-Gängen

69,00

Menü mit Weinbegleitung 0,1 l je Gang 85,00

Dessert

Espresso Gedeck

Espresso I Mini Schoko Küchlein I Vanille Eis

8,50

Brioche Knödel

Apfelragout, Sabayone

gesalzenes Karamell-Eis

10,50

Passionsfrucht-Joghurt Mousse

Himbeer coulis, Kakao crumble,

Pistazien-Eis

12,00