



Aperitif Empfehlung

Von Beulwitz Winzersekt brut	0,1l	5,50€
Gin Meets Riesling	0,1l	9,40€

Ruwer Regional Menü

Wildkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen 	
Feines Rehragout aus dem Osburger Hochwald Preiselbeerbirne, gebratene Pilze, Möhrengemüse und Butterspätzle 	
Riesling-Weincreme mit gerösteten Mandeln	€ 39,50

Vorspeisen

Falafelbällchen mit Joghurt-Minz-Dip und Rucolasalat	€ 14,90
Grumberschnietscher mit Räucherlachs und Dill-Senf-Sauce	€ 17,50
Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce Kapern und Parmesan	€ 17,90
<i>dazu empfehlen wir:</i> 2021er Mertesdorfer Herrenberg № 16 Qualitätswein „nicht mehr trocken“ 0,2l / € 7,20	

Suppen

Bärlauch-Cremesuppe mit Tomaten-Chutney	€ 8,20
Klare Möhrensuppe mit Fischklößchen und Forellenkaviar	€ 9,50

Vegetarisch

Vegetarische Bowl mit knusprigem Panir Teriyakisauce, Reis, Mangochutney und Rotkohlsalat	€ 21,50
Feine Bandnudeln mit Trüffelcreme und frisch gehobeltem Trüffel als Zwischengang	€ 21,50
als Hauptgang	€ 29,50
<i>dazu empfehlen wir:</i> 2021er von Beulwitz Weißburgunder Qualitätswein trocken 0,2l / € 7,20	

Vegan

Vegane Bowl mit frittierten Kichererbsen Teriyakisauce, Reis, Mangochutney und Rotkohlsalat	€ 18,50
--	---------

Hauptgänge Fisch

Gegrillter Saibling an Rieslingsauce
Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln € 28,50

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
Bärlauchsauce und Spitzpaprika € 29,80

dazu empfehlen wir:

*2022er Kaseler Nies'chen ,Im Steingarten'
Riesling Qualitätswein trocken No.15 0,2l / € 7,90*

Hauptgänge Fleisch

Maishähnchenbrust mit Tomatenchutney
Zucchinispaghetti und Schupfnudeln € 27,50

Das klassische Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Blattsalate € 29,90

Kalbsröllchen mit Kräutern und Parmesan gefüllt
umwickelt mit Serranoschinken
Madeirasauce, Zuckerschoten und Bandnudeln € 31,50

Rumpsteak vom Weiderind mit Echalottenjus
Schwenkbohnen und Pommes frites € 33,50

Lammrücken rosa gebraten mit Berberitzenjus
Erbsenpüree und Röstkartoffeln € 35,90

dazu empfehlen wir:

*2018er Kaseler Nies'chen ,Auf den Mauern'
Riesling Großes Gewächs trocken 0,2l / € 9,90*

Desserts

Affogato
Espresso mit zwei Kugeln Vanilleeis € 6,50

Hausgemachtes Rosmarineis
mit glacierten Apfelkugeln € 8,50

Crème-Brûlée von der Tahiti-Vanille
mit hausgemachtem Fruchtsorbet € 9,20

Rhabarbersorbet
mit marinierten Erdbeeren und Minzpesto € 9,90

Käseauswahl vom Grönerhof
Feigensenf und Früchtebrot € 10,50

serviert mit dem passenden Wein:

2022er Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett N° 9 (1 Glas 0,1 l) € 13,50

Kleine Änderungen nach Tageseinkauf vorbehalten.
Auskunft über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe
erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

Wir empfehlen die Gutsweine
unseres Weinguts ERBEN von BEULWITZ.
Unser Service berät Sie gerne bei der Weinauswahl.
Alle Weine stehen auch zum Verkauf außer Haus für Sie bereit!