

Ruwer Regional Menü

Wildkraftbrühe mit Markklößchen ^{AG}



*Rehragout aus dem Grünhäuser Wald
Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalate* ^{ABDG}



Rieslingweincreme ^{BD}

€ 26,50

Vorspeisen

*Rapunzelsalat an Walnuss-Tomaten-Vinaigrette
mit Kartoffelchips* ^{AH}

€ 7,50

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
aus der Trassemer Fischzucht
an Meerrettichsauce auf roter Bete* ^{ACE}

€ 9,50

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Hobelkäse und Rucola* ^D

€ 9,50

Suppen

Wildkraftbrühe mit Markklößchen ^{AG}

€ 5,20

Cremesuppe von der Petersilienwurzel ^{ADW}

€ 5,90

Vegetarisch

*Frische Champignons in Kräuterrahmsauce
auf feinen Bandnudeln
oder hausgemachten Semmelknödeln* ^{BDG}

€ 12,80

Hauptgänge Fisch

*Auf der Haut gegrillte Filets vom Zander an Safransauce
auf Weinkraut und Petersilienkartoffeln* ^{CD}

€ 21,50

*Bio Lachs an Rieslingschaum
Kirschtomaten und Kartoffel-Schnittlauchstampf* ^{CD}

€ 22,50

Zum Fisch empfehlen wir

2016er Kaseler Nies'chen ,Im Steingarten' Riesling Spätlese trocken

€ 6,50 (0,2l)

€ 12,50 (0,5l)

Hauptgänge Fleisch

<i>Zürcher Filetgeschnetzeltes mit Champignons feinen Bandnudeln und Blattsalaten^{ABG}</i>	€ 17,50
<i>Konfierte Keule vom Bauernkaninchen an Thymiansauce Wurzelgemüse und Pariser Kartoffeln^A</i>	€ 21,80
<i>Das klassische Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeerkompott Petersilienkartoffeln, Blattsalate^{BG}</i>	€ 22,80
<i>Rumpsteak vom Weiderind an Echalotten-Spätburgunderjus geschmortes Gemüse und Rosmarinkartoffeln^A</i>	€ 24,00
<i>Rinderfiletsteak auf Pfeffersauce mit Kartoffel-Nuss-Krapfen und buntem Pfannengemüse^{ABFGH}</i>	€ 29,50

Desserts

<i>Hausgemachte Fruchtsorbets auf Krokant^H</i>	€ 6,50
<i>Nougatparfait im Baumkuchenmantel mit Zimtkirschen^{BDGW}</i>	€ 7,50
<i>Crème-Brûlée von der Tahiti-Vanille mit hausgemachtem Fruchtsorbet^{BD}</i>	€ 7,50
<i>Käsevariation mit Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot^{BDEFGH} dazu servieren wir 2015er Kaseler Nies'chen Riesling Auslese (1 Glas 0,1 l)</i>	€ 9,80

*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!*

Kleine Änderungen nach Tageseinkauf vorbehalten.

Allergene: (A) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (B) Eier und Eierzeugnisse, (C) Fisch und Fischerzeugnisse, (D) Milch und Milcherzeugnisse, (E) Senf und Senferzeugnisse (F) Schwefeldioxid und Sulfit, (G) Glutenhaltiges Getreide (H) Schalenfrüchte