

## Aperitif Empfehlung

Von Beulwitz Winzersekt brut	0,1l	€ 5,80
Gin Meets Riesling	0,1l	€ 9,40

## Ruwer Regional Menü

Wildkraftbrühe  
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen



Feines Rehragout aus dem Osburger Hochwald  
Preiselbeerbirne, gebratene Pilze, Brokkoli und Butterspätzle



Riesling-Weincreme mit gerösteten Mandeln

€ 42,50

## Vorspeisen

Rucola-Erdbeeren Salat mit Cashew-Parmesan	€ 11,90
Ziegenkäse-Spinat-Quiche, Feigensenf mit Rucola-Erdbeeren Salat	€ 16,50
Wildkräutersalat mit geräucherter Entenbrust Orangen-Portwein-Gelee	€ 17,90
Vitello-Tonnato Rosa Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern und Parmesan	€ 17,90
Grumberschnietscher mit Räucherlachs und Dill-Senf-Sauce	€ 17,50

*Weinempfehlung: 2022er Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett feinherb N<sup>o</sup> 10 0,2l / € 7,90*

## Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	€ 10,50
Entenconsommè mit Grießklößchen	€ 10,50

## Vegetarisch

Vegetarische Bowl an Teriyakisauce Reis, Mango-Chutney und Rotkohlsalat wahlweise mit frittierten Kichererbsen (vegan)	€ 21,50
knusprigem Paneer	€ 22,50
gebratenen Streifen vom Maishähnchen	€ 23,50
Gebackener Feta auf buntem Gemüse Bärlauchpesto und Rosmarinkartoffeln	€ 24,50

## Vegan

Gebratener grüner Spargel und Cocktailtomaten auf Spaghetti Bärlauchpesto und Panko Crunch	€ 22,50
---	---------

