

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-Erdbeer-Mango Salat
mit Cashew-Parmesan (vegan) € 11,90
mit Panko Crunch, wahlweise mit Fetawürfel € 15,50
oder mit Serrano Schinken € 16,50

Wassermelonen-Gurken-Salat
mit frittierten Falafelbällchen, Pinienkernen
Sesam, Joghurt-Minz-Dip € 16,50

Grumberschnietscher
mit Räucherlachs und Dill-Senf-Sauce € 17,50

Carpaccio vom leicht geräucherten rosa Roastbeef
Rucola und Parmesan € 17,90

Weinempfehlung: 2024er Mertesdorfer Herrenberg Riesling >off dry< № 17 0,2l / € 7,90

Suppen

Thai-Curry-Kokos-Suppe
mit gebratener Garnele und Schnittlauchöl € 10,50

Klare Tomatensuppe
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 Sommergemüse
Rucola-Schnittlauch-Pesto, Rosmarinkartoffeln € 24,50

Vegan

Gebratener grüner Spargel und Cocktailtomaten auf Spaghetti
Rucola-Schnittlauch-Pesto, Panko Crunch € 22,50

Hauptgänge Fisch

Gebratene Wolfsbarschfilets auf Zucchini spaghetti Tomaten-Kräuter-Vinaigrette und Gnocchi	€	31,00
Gebratener Saibling an Teriyakisauce Babyspinat, Pinienkerne und Bandnudeln	€	32,00

Weinempfehlung: 2023er Kaseler Kehrnagel Riesling trocken *Nº 16* 0,2l / € 7,90

Hauptgänge Fleisch

Maishähnchenbrust an Thai-Curry-Berberitzen-Mango-Chutney Zuckerschoten, Cashewkerne und Reis	€	28,90
Das klassische Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Blattsalate	€	30,90
Kalbsröllchen mit Kräutern und Parmesan gefüllt umwickelt mit Serrano Schinken Madeirasauce, junge Möhren und Kartoffelkrapfen	€	32,50
Rumpsteak vom Weiderind an Barbecuejus Sommergemüse und Kartoffelspalten	€	35,90
Rehsteak an Blaubeerjus mit gebratenen Pilzen wilder Blumenkohl und Möhrenpüree	€	37,90

Weinempfehlung: 2021er Kaseler Nies’chen ‚Im Taubenberg‘ Riesling GG trocken 0,2l / € 10,50

Desserts

Affogato Espresso mit zwei Kugeln Vanilleeis	€	6,50
Hausgemachte Sorbetvariation mit Sommerfrüchten	€	10,90
Crème-Brûlée von der Tahiti-Vanille mit hausgemachtem Fruchtsorbet	€	10,50
Marinierte Erdbeeren wahlweise mit Sauerrahmeis	€	9,90
Zitronentarte und Basilikumeis	€	10,50
Pistazienparfait	€	10,90
Käseauswahl mit Aprikosen-Berberitzen Chutney und Früchtebrot	€	10,50
serviert mit dem passenden Wein: 2022er Kaseler Nies’chen Riesling Kabinett (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!