

## 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, Apfelrotkohl und Butterspätzle ☞ ☞ Riesling-Weincreme mit gerösteten Mandeln	€	39,50
---	---	-------

## Vorspeisen

Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Carpaccio von der Rote Bete Pinienkerne und frittiertes Rucola	€	15,50
Kürbisquiche an Birnenkompott und Wildkräutersalat	€	14,90
Grumberschnietscher mit Räucherlachs und Dill-Senf-Sauce	€	17,50
Feldsalat in Walnussdressing mit Apfel, Wildschinken und Wildpastete	€	16,50

zu den Vorspeisen empfehlen wir:

2021er Mertesdorfer Herrenberg N° 16

Qualitätswein „nicht mehr trocken“ 0,2l / € 7,20

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	€	8,90
Rote Bete-Apfelsuppe mit Pinienkernen	€	8,90

## Vegetarisch

Vegetarische Bowl mit knusprigem Paneer Teriyakisauce, Reis, Mangochutney und Rotkohlsalat / Auch vegan mit frittierten Kichererbsen	€	21,50
Feine Bandnudeln oder hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm	€	24,50

dazu empfehlen wir:

2021er von Beulwitz Weißburgunder

Qualitätswein trocken 0,2l / € 7,20

## Vegan

Kürbis-Curry-Ragout mit Kichererbsen, Blattspinat Cashewkerne und Bandnudeln	€	19,50
---	---	-------

## Hauptgänge Fisch

Gegrillter Saibling in Rieslingsauce  
auf Blattspinat und Reis € 28,50

Gebratene Wolfsbarschfilets auf Balsamico Linsen  
Crème fraîche und Petersilienkartoffeln € 29,80

*zum Fisch empfehlen wir:*

*2022er Kaseler Nies'chen ‚Im Steingarten‘*

*Riesling Qualitätswein trocken No.15 0,2l / € 7,90*

## Hauptgänge Fleisch

Maishähnchenbrust in Rieslingsauce  
mit Trauben-Aprikosen-Chutney und Gnocchi € 27,50

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

Kalbsröllchen mit Kräutern und Parmesan gefüllt  
umwickelt mit Serranoschinken  
Madeirasauce, Karotten und Kartoffelkrapfen € 31,50

Rumpsteak vom Weiderind mit Cognacjus  
Schwenkbohnen und Pommes frites € 34,50

Rehsteak aus dem Osburger Hochwald  
mit frischen Pfifferlingen  
Berberitzenjus, Möhrenpüree und Brokkoliröschen € 35,90

*dazu empfehlen wir:*

*2019er Kaseler Nies'chen ‚Auf den Mauern‘*

*Riesling Großes Gewächs trocken 0,2l / € 9,90*

## Desserts

Affogato  
Espresso mit zwei Kugeln Vanilleeis € 6,50

Crème-Brûlée von der Tahiti-Vanille  
mit hausgemachtem Fruchtsorbet € 9,90

Aprikosenkompott mit Mascarponecreme  
Crumble und Walnusseis € 9,90

Kürbiskernparfait auf Heidelbeerkompott € 9,90

Käseauswahl vom Gröner Hof  
Aprikosen-Berberitzen-Chutney und Früchtebrot € 10,50

*serviert mit dem passenden Wein:*

*2022er Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett № 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!