

| Aperitif Empfehlung                                                                                             |   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Von Beulwitz Winzersekt brut 0,1l                                                                               | € | 5,80  |
| Gin Meets Riesling                                                                                              | € | 9,40  |
| Ruwer Regional Menü                                                                                             |   |       |
| Wildkraftbrühe<br>mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen                                                               |   |       |
| 🍷 🍷                                                                                                             |   |       |
| Feines Rehragout aus dem Osburger Hochwald<br>Preiselbeerbirne, gebratene Pilze, Apfelrotkohl und Butterspätzle |   |       |
| 🍷 🍷                                                                                                             |   |       |
| Riesling-Weincreme mit gerösteten Mandeln                                                                       | € | 42,50 |
| Vorspeisen                                                                                                      |   |       |
| Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen                                                                        |   |       |
| Granatapfel und Briohecroutons                                                                                  | € | 11,90 |
| wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse                                                                           | € | 15,50 |
| oder mit Wildterrinen und Wildschinken                                                                          | € | 17,50 |
| Pfifferlinge in Teriyakisauce<br>Burrata, Pesto, Cashewkerne                                                    | € | 16,50 |
| Gebratene Pfifferlinge<br>frische Kräuter, Sommersalat, Briohecroutons                                          | € | 16,50 |
| Grumberschnitzscher<br>mit Räucherlachs und Dill-Senf-Sauce                                                     | € | 17,50 |
| Carpaccio vom leicht geräucherten rosa Roastbeef<br>Rucola und Parmesan                                         | € | 17,90 |
| <i>Weinempfehlung:</i>                                                                                          |   |       |
| 2024er Mertesdorfer Herrenberg Riesling >off dry< № 17 0,2l                                                     | € | 7,90  |
| Suppen                                                                                                          |   |       |
| Kürbiscremesuppe<br>geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl                                                      | € | 10,50 |
| Klare Waldpilz-Consommé<br>mit Trüffelklößchen und gebratenen Pilzen                                            | € | 10,90 |
| Vegetarisch                                                                                                     |   |       |
| Vegetarische Bowl an Teriyakisauce<br>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 Babyspinat, Kürbisspalten                                                                   | € | 24,50 |
| Preiselbeer-Birnen-Chutney, Kürbiskerne                                                                         |   |       |
| Pfifferlinge à la Crème mit Kräutern                                                                            |   |       |
| wahlweise mit Bandnudeln oder Semmelknödeln                                                                     | € | 26,50 |

| Hauptgänge Fisch                                                                                  |   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce<br>Trauben-Chutney, Bandnudeln und Pistazien-Panko-Crunch | € | 31,00 |
| Saiblingsfilet an Honig-Senf-Sauce<br>Wirsing und Wildreis                                        | € | 32,00 |
| <i>Weinempfehlung:</i>                                                                            |   |       |
| 2023er Kaseler Kehrnagel Riesling trocken № 16 0,2l                                               | € | 7,90  |

| Hauptgänge Fleisch                                                                                                                                |   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Maishähnchenbrust auf Babyspinat, Kürbisspalten<br>Preiselbeer-Birnen-Chutney und Kürbiskerne                                                     | € | 28,90 |
| Das klassische Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken<br>Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Feldsalat                                             | € | 30,90 |
| Kalbsröllchen mit Kräutern und Parmesan gefüllt<br>umwickelt mit Serrano Schinken<br>Pfifferlinge à la Crème, junge Möhren und Herzoginkartoffeln | € | 32,50 |
| Rumpsteak vom Weiderind<br>an Whiskyjus<br>Spitzpaprika und Rosmarinkartoffeln                                                                    | € | 35,90 |
| Rehsteak an Berberitzenjus<br>mit gebratenen Pfifferlingen<br>wilder Brokkoli und Kürbis-Ingwer-Püree                                             | € | 37,00 |
| <i>Weinempfehlung:</i>                                                                                                                            |   |       |
| 2021er Kaseler Nies'chen ‚Im Taubenberg‘ Riesling GG trocken 0,2l                                                                                 | € | 10,50 |

| Desserts                                                                          |   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Affogato<br>Espresso mit zwei Kugeln Vanilleeis                                   | € | 6,50  |
| Kürbiskernparfait an Heidelbeerragout                                             | € | 9,90  |
| Crème-Brûlée von der Tahiti-Vanille<br>mit hausgemachtem Fruchtsorbet             | € | 10,50 |
| Mokka Mousse an Birnen-Chutney<br>und Schokocrumble                               | € | 10,90 |
| Eis von weißer Schokolade und Passionsfrucht<br>Heidelbeerragout und Oreo-Crumble | € | 10,90 |
| Käseauswahl<br>mit Aprikosen-Berberitzen Chutney und Früchtebrot                  | € | 10,50 |
| <i>serviert mit dem passenden Wein:</i>                                           |   |       |
| 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.

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