Aperitif Empfehlung

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

Ruwer Regional Menü

Wildkraftbrühe
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen

ᘓ ᘒ

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

ᘓ ᘒ

Riesling-Weincreme mit gerösteten Mandeln

€ 42,50

Vorspeisen

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen		
Granatapfel und Briochecroutons	€	11,90
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse	€	15,50
oder mit Wildterrine und Wildschinken	€	17,50
Waldpilze in Teriyakisauce		
Burrata, Pesto, Cashewkerne	€	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

Kürbiscremesuppe		
geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl	€	10,50
Klare Waldpilz-Consommé		
mit Trüffelklößchen und gebratenen Pilzen	€	10,90

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 Babyspinat, Kürbisspalten	€	24,50
Preiselbeer-Birnen-Chutney, Kürbiskerne		
Waldpilze à la Crème mit Kräutern		
wahlweise mit Bandnudeln oder Semmelknödeln	€	26,50

Hauptgänge Fisch

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

Hauptgänge Fleisch

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

Desserts

Affogato Espresso mit zwei Kugeln Vanilleeis	€	6,50
Kürbiskernparfait an Heidelbeerragout	€	9,90
Crème-Brûlée von der Tahiti-Vanille mit hausgemachtem Fruchtsorbet	€	10,50
Mokka Mousse an Birnen-Chutney und Schokocrumble	€	10,90
Eis von weißer Schokolade und Passionsfrucht Heidelbeerragout und Oreo-Crumble	€	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!