

Speisekarte

Feldsalat mit pochierter Birne und Walnuss – Orangenvinaigrette	€ 13,50
Rheingauer Kalte Platte, 180 gr. Spezialitäten von der Metzgerei Bayer, Deutsches Landschwein, Spundekäs und Antipasti	€ 14,90
Flammkuchen Klassik mit Speck, Zwiebel	€ 9,90
Flammkuchen Reinhartshausen mit Riesling – Schmorzwiebel Kürbisragout, und Schafskäse	€ 10,90
Flammkuchen mit frischen Waldpilzen, Landschinken, Kirschtomaten	€ 12,90
Kartoffelsuppe mit Estragon und Feldsalat	€ 6,90
Herbstliche Tagliatelle mit Rindfleischstreifen und Kürbisgemüse nur vegetarisch	€ 15,90 € 13,90
Erbacher Rotwein - Winzergulasch vom Charolaisrind mit Paprika und Salzkartoffeln	€ 16,00
Gegrillte Wildschweinbratwurst von der Mariannenaue, Sauerkraut, und Kartoffelpüree	€ 14,80
220 gr. Rumpsteak vom Angus Rind, Röstzwiebel, Breite Bohnen, Salat	€ 23,90
Paniertes Kalbsschnitzel Schlossschänke, Salzkartoffeln, frittierte Petersilie, Preiselbeeren	€ 22,50
Rieslingtorte, Erdbeersorbet	€ 6,90
Crème Brûlée, Mangosorbet	€ 6,90

**Euer Gastgeberteam Natascha Wilhelmi, Benjamin Gillert, Salvo Calantropo
und unser Serviceteam Mirjam Lo Bianco und Deniz Kocaman**