



Unsere Abendkarte ab 17.30 Uhr

Vorspeisen

Zweierlei Rheingauer Spundekäs, rot - grün - Brot	6,90 €
Rote Bete - Petersiliensalat - Schafskäse - Wildkräuter	9,90 €
Geräucherte Wisperforelle (200 gr.) - Gurkensalat - Wildkräuter	13,90 €
Kartoffel - Majoransüppchen - Crôutons	7,90 €

Hauptgerichte

Regionaler Bio-Wildkräutersalat - Balsamicodressing - Röstkernen	
- 5 gebratenen Riesengarnelen	15,90 €
- gebackenem Ziegenkäse und Thymian Schlosshonig	14,90 €
3erlei Püree (Rote Bete, Kartoffel-Sellerie - Erbse) - Grillgemüse - Rieslingschaum	14,90 €
Veganer gratinierter Blumenkohl - 2erlei Pesto - Walnusscrème	15,90 €
2 hausgemachte Wildschweinbratwürste - Rotwein-Schalottenjus	16,90 €
Grillgemüse - Bratkartoffeln	
„Schwäbisch - Hällisches“ Cordon Bleu - Bratkartoffeln - Salat	18,90 €
Geschmortes Charolaisrind - Grillgemüse - Spätburgunderjus - Kartoffel - Selleriepüree	20,90 €
Kinder - Bratwurst mit Kartoffelpüree	8,90 €

Dessert

Haselnussbaiser - Vanillecrème - Heisse Kirschen	8,90 €
Kaiserschmarrn - Apfelkompott	9,90 €
Zitronengras Crème Brûlée - Valrhona Schokoladencrossies	9,90 €
Kinderdessert - Vanilleeis - Heisse Kirschen	5,50 €

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Natascha Wilhelmi & Benjamin Gillert mit dem Service- und Küchenteam,
Amira Makki, Deniz Kocaman und Michael Statzner

Unsere Schlossabfüllungen im offenen Ausschank

€ 0,1 ltr. € 0,2 ltr. € 0,75 ltr.

Prickelndes aus eigener Erzeugung

INSEL Secco (Perlwein) weiß	3,00	5,50	21,00
Riesling Sekt brut (Goldkapsel)	5,00		30,00

Von unserer Insel Mariannaue

2019 Weissburgunder & Chardonnay trocken	3,50	6,50	21,00
2020 Sauvignon blanc trocken	4,00	7,50	24,00
2018 Roter Riesling trocken	5,50	10,00	33,00

Vom Rheingauer Festland

2020 Schlossriesling trocken	3,00	5,50	18,00
2020 Schlossriesling Kabinett (feinherb)	3,00	5,50	18,00
2020 Grauburgunder trocken	4,00	7,50	24,00
2017 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Große Lage	5,50	10,00	33,00
2018 Erbach Hohenrain Riesling Alte Reben trocken	5,50	9,50	42,00

Clüsserath – Eifel – unser Moselaner Weingut

2020 Trittenheimer Altärchen Riesling trocken	5,50	10,00	33,00
2020 Leiwener Laurentiuslay Riesling Kabinett feinherb Alte Reben	5,50	10,00	33,00

Unsere Rotweine

2020 Rosé trocken	3,00	5,50	18,00
2018 Rheingau Spätburgunder trocken	3,50	6,50	21,00
2018 LERGENMÜLLER, Pfalz Cabernet Sauvignon „Oak and Steel“ trocken	3,50	6,50	21,00
2018 Erbacher Spätburgunder trocken	5,50	10,00	33,00

Liebe Gäste, gerne können Sie unser gesamtes Vinothecks Sortiment mit einem Aufpreis von € 13 die Flasche temperiert am Tisch genießen sowie natürlich nach Ihrem Restaurantbesuch noch eine Kiste für die Heimfahrt einpacken...

Wir beraten Sie gerne täglich in unserer Vinothek.

Kein Wein, aber auch handgemachtes von der Insel Mariannenaue

RHEINHELL Craft Bier mit wildem Insel - Hopfen	0,33 ltr.	€ 4,10
INSEL GIN mit Wildkräuter Botanicals und Riesling Infusion (4 cl) zzgl. Hendrick's Tonic Water, Orange und Rosmarin	0,24 ltr.	€ 9,50
INSEL BRÄNDE, Williams Christ, Brombeere, Himbeergeist, Apfelbrand, Zibarte, Mirabellenwasser, Zwetschge, Kirsch,	2 cl	€ 5,00
INSEL LICÖRE Himbeerlikör, Quittenlikör	2 cl	€ 4,50

Grüße aus der Pfalz

LERGENMÜLLER Pfalz Brände, Haselnuss, Mirabelle, Haselnusslikör, Feinbitterschokolade mit Ingwerlikör,	2cl	€ 5,00
---	-----	--------

Alles außer Wein

BRITA Tafelwasser still / medium	1,00 ltr.	€ 6,00
Gerolsteiner still / sprudel	0,25 ltr.	€ 2,50
RAPP's Orangensaft, Apfelsaft	0,20 ltr.	€ 3,30
Coca-Cola / light / Fanta	0,30 ltr.	€ 2,90
Thomas Henry Tonic Water	0,20 ltr.	€ 2,90
Bosch Brauerei - Pils / Pils alkoholfrei	0,33 ltr.	€ 3,20
Schneider Weisse - Hefe / Alkoholfrei	0,50 ltr.	€ 3,50
Frisch von der FRANKE Maschine gebrüht mit Lavazza Kaffee		
Espresso		€ 2,60
Doppelter Espresso		€ 3,90
Kaffee		€ 3,10
Cappuccino		€ 3,20
Latte Macchiato		€ 3,90
Heiße Schokolade		€ 3,50
Eilles Diamond Tee - Darjeeling, Grün, Kräuter, Früchte, Earl Grey, Pfefferminz		€ 2,90