

## WALD & WIESE

Unter dem Motto „Wald & Wiese“  
bieten wir Ihnen am

Samstag, 5. Oktober 2024  
ein 6 Gang Menü  
an

Kalbstatar  
Crème fraiche  
Schwarzwurzel

\*\*\*\*\*

Schaumsuppe vom Kürbis  
Raviolo  
Kernöl

\*\*\*\*\*

Confierte Bachforelle  
Waldpilz  
Grüner Apfel  
Liebstöckel

\*\*\*\*\*

Auf Heu gegarter Rehrücken  
Zweierlei Kohlrabi  
Brombeere

\*\*\*\*\*

Duo von der Zwetschge  
Briocheeis  
Crumble

\*\*\*

Kleine Käseauswahl  
Quitte

125 EUR/Person  
Einlass ab 18 Uhr  
Menüstart 19 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

## SUPPE UND VORSPEISEN

### KÜRBISCREMESUPPE

Kernölschaum  
Kürbiskerne

11 €

### GEGRILLTE HENDLKEULE

Asia Barbecue  
Frühllauch  
Mango | Papaya

18 €

### GEBEIZTER MISO LACHS

Gurke  
Reis Espuma

19 €

### ZWEIERLEI PARMESAN

Baba Ghanoush  
Kichererbsen

16 €

### BEEF TATAR

*unser Signature Gericht*

Bergkäse  
Zwiebel  
Eigelbcreme  
Schnittlauch

19 €

### MARKTSALAT

10 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt. Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

## HAUPTSPEISEN

RHEINHESSEN  
*genießen*

**BLUTWURSTRAVIOLI**  
Weißweinschaum | Apfelchutney  
Spitzkohl  
29 €

Dazu empfehlen wir:  
2022

**WESTHOFENER CHARDONNAY**  
trocken | Barriqueausbau  
0,1l 4,60 € | 0,2l 7,90 € | 0,75l 28,00 €

**CORDON BLEU**  
*vom Kalb*  
Bratkartoffeln  
30 €

**RUMPSTEAK**  
Spätburgundersoße  
Bohnen  
Kartoffel-Trüffel-Püree  
34 €

**SURF & TURF**  
*Garnele & Rinderfilet*  
Schalottenjus  
Duo vom Blumenkohl  
42 €

**FORELLENFILET**  
Schalotten Beurre Blanc  
Karottenvielfalt  
30 €

**SPINATROLLE**  
*vegetarisch*  
Nussbutter  
Feta  
Pinienkerne  
27 €

## DESSERTS

**SORBET**  
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot  
3 €

**SEKTSORBET**  
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot  
mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen  
8 €

**TAGESDESSERT**  
nach Tagesangebot

## UNSER BROT

Wir haben uns für Sie  
auf die Suche gemacht  
und mit der Bäckerei  
Beny aus Wintersheim  
eine Bäckerei gefunden,  
die ihr Handwerk liebt.

Verarbeitet wird der  
hauseigene Natursauerteig,  
das Mehl kommt  
von einer kleinen Mühle  
aus der Pfalz.