

## Getränke-Empfehlung

<i>Aperitif</i>		€
<i>Ferrari Rosé brut Spumante</i>		
<i>Pinot Noir und Chardonnay</i>		
<i>Metodo Classico</i>	0,1 l	8,50
<i>Trentino, Italien</i>	0,75 l	45,--
*****		
<i>2021er</i>		
<i>„Sommerwein“ Riesling trocken</i>		
<i>Weingut Schloß Vollrads</i>		
<i>Oestrich-Winkel</i>	0,25 l	9,50
<i>Rheingau</i>	0,75 l	28,--
<i>2021er</i>		
<i>Blanc de blancs</i>		
<i>Cuvée aus Grauburgunder und Weißburgunder</i>		
<i>Weingut Schumacher</i>		
<i>Herxheim am Berg / Weinstrasse</i>	0,25 l	9,50
<i>Pfalz</i>	0,75 l	28,--
<i>2020er</i>		
<i>Sauvignon blanc</i>		
<i>Allan Scott Winery</i>		
<i>Marlborough</i>	0,25 l	11,--
<i>Neuseeland</i>	0,75 l	32,50
<i>2021er</i>		
<i>Rose „Clarette“ trocken</i>		
<i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>		
<i>Weingut Knipser</i>		
<i>Laumersheim</i>	0,25 l	11,--
<i>Pfalz</i>	0,75 l	32,50

	€
<b><i>Vorspeisen</i></b>	
<i>Gemischte Blattsalate mit Hausmacher Dressing Sprossen und Croutons, Zwergtomaten Schnittlauchschmand</i>	12,50
<i>Wahlweise mit 3 Stück Gambas</i>	15,50
<i>Vitello Tonnato im Glas Rucola und Parmesanspäne</i>	16,50
<i>Graved Lachs-Türmchen mit Pane Carasatu-Gebäck Honig-Dill-Senfsauce Japanische Blütenkresse</i>	18,50
<i>Scheiben vom mariniertem Zitronenhuhn Wildkräutersalat Geröstete Pinienkerne</i>	19,50
<i>Pfifferlingsalat mit warmem Picandou-Ziegenkäse Feigensauce</i>	21,50

	€
<b><i>Suppen</i></b>	
<i>Rinderkraftbrühe mit Rindfleischstreifen und Nudeln</i>	7,50
<i>Kartoffelsuppe mit Croutons und Crème fraîche</i>	7,50
<i>Cremsuppe von Pfifferlingen mit Vollkorncroutons und Kräutern</i>	8,50

\*\*\*\*\*

### ***Für unsere kleinen Gäste***

<i>Wiener Schnitzel, verschiedene Gemüse Pommes frites, Ketchup</i>	12,50
---	-------

\*\*\*\*\*

### ***Vegetarische Gerichte***

<i>Serviettenknödel Kräuter-Pfifferlinge in Crème</i>	17,50
<i>Spinat-Fettuccine geschwenkt in Limonen-Paprika-Pesto Mango-Chutney Geriebener Comté-Käse</i>	18,50

€

### ***Fischgerichte***

*Gebratenes Filet vom Stör  
Forellenkaviarsauce  
Pak-Choi-Gemüse  
Süßkartoffelstampf* 29,50

*Gegrilltes Filet vom Zander  
Glaciertes Zucchini Gemüse  
Fruchtige Tomatengnocchi* 29,50

\*\*\*\*\*

### ***Fleischgerichte***

*Geschmorte Wildschweinkeule  
Wacholdersauce  
Gebratene Pfifferlinge  
Kräuterspätzle* 26,50

*Lammgulasch  
mit Gemüsestiften  
knuspriges Kartoffelpüree mit Kräutern der Provence* 30,50

*Gegrilltes Rinderhüftsteak  
Pfefferrahmsauce  
Buntes Grillgemüse  
Kartoffelecken* 32,50

*Gebratener Rehrücken  
Kräftige Preiselbeersauce  
Waldpilzrisotto  
Frittierte Rucola* 39,50

	€
<b>Desserts</b>	
Zitronenmousse Waldbeersauce	11,50
Nougat-Parfait Zwetschgenkompott Baumkuchen-Würfel	11,50
Dessert-Überraschung Neuhof - Komposition von verschiedenen Desserts -	13,50
Eine Kugel Fruchtsorbet mit Rieslingsekt extra trocken	8,--

\*\*\*\*\*

<b>Käseauswahl</b>	
Bergkäse, Reblochon, Ziegenkäse, Gorgonzola Dattelbrot, Feigensenf	16,50

\*\*\*\*\*

### **Kaffee-Spezialitäten**

Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,60
Espresso doppelt	5,20
Cappuccino	4,--

*Alle Preise in Euro.  
In den Preisen sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.*