

Getränke-Empfehlung

<i>Aperitif</i>		€
<i>Spätburgunder Sekt trocken</i>		
<i>Klassische Flaschengärung</i>		
<i>Weingut Erbdinger</i>	0,1 l	8,50
<i>Rheinhessen</i>	0,75 l	45,--

<i>2021er</i>		
<i>Gewürztraminer und Riesling trocken</i>		
<i>Weingut Knipser</i>		
<i>Laumersheim</i>	0,25 l	10,50
<i>Pfalz</i>	0,75 l	29,50

<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>St. Laurent trocken</i>		
<i>Weingut Keth</i>		
<i>Offstein</i>	0,25 l	11,--
<i>Rheinhessen</i>	0,75 l	32,50

<i>2018er</i>		
<i>Herxheimer Himmelreich</i>		
<i>Frühburgunder trocken</i>		
<i>Weingut Schumacher</i>		
<i>Herxheim am Berg / Weinstrasse</i>	0,25 l	12,50
<i>Pfalz</i>	0,75 l	36,--

	€
<i>Vorspeisen</i>	
<i>Gemischte Blattsalate mit Hausmacher Dressing Sprossen und Croutons, Zwergtomaten Schnittlauchschmand</i>	<i>12,50</i>
<i>Wahlweise mit 3 Stück Gambas</i>	<i>15,50</i>
<i>Feldsalat mit Glühweindressing Wildterriner Eingelegter Kürbis</i>	<i>17,50</i>
<i>Waldorfsalat klassisch mit Aprikosen-Pistazien Cracker Daikon-Kresse</i>	<i>17,50</i>
<i>Mariniertes Rinderfilet Prinzess-Bohnensalat Pommery-Senf-Vinaigrette</i>	<i>20,50</i>
<i>Scheiben von kalt geräuchertem Heilbutt Mesclairsalat mit Limetten-Hummer Dressing Ossetra Karat-Kaviar</i>	<i>21,50</i>

€

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen und Kräutern* 7,50

*Fruchtige Kürbiscremesuppe
mit karamellisierten Walnüssen
Steirisches Kürbiskernöl* 8,50

*Feines Maronensüppchen
mit Apfel-Sellerie-Einlage* 8,50

Für unsere kleinen Gäste

*Wiener Schnitzel, verschiedene Gemüse
Pommes frites, Ketchup* 12,50

Vegetarische Gerichte

*Knuspriges Kartoffelrösti
Gebratenes Waldpilz-Gemüse-Ragout
Sauerrahm-Lauchdip* 17,50

*Pappardelle
Geschwenkt in Limonen-Kräuter-Rahm
Glacierte Austernpilze
Gehobelter schwarzer Trüffel* 22,50

€

Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Zander
Kartoffel-Schwarzwurzel-Gemüse à la crème 29,50

Kross gebratenes Filet vom Red Snapper
Chili-Mango-Sauce
Feines Buttergemüse
Gewürzdrillinge, Kokos-Blütenzucker 31,50

Fleischgerichte

Gekochte Ochsenbrust
Meerrettichsauce
Kräuter-Bouillonkartoffeln
Rote Beete-Streifen 25,50

Auf der Haut gebratene Fasanenbrust
Balsamicosauce
Cremiges Wirsinggemüse
Schupfnudeln 27,50

Gegrilltes Kalbskotelett
Salbeisauce
Knuspriger Kürbis
Kartoffel-Käferbohnen-Ragout 31,50

Zart gegarter Rehrücken
Holunder-Preiselbeersauce
Wilder Brokkoli
Maronenstampf 39,50

	€
Desserts	
<i>Schnitte vom Lebkuchenmousse Eingelegte Schattenmorellen Grand-Marnier-Eis</i>	11,50
<i>Granny Smith-Apfel Gefüllt mit Mascarpone-Vanille-Mousse, Sambuca-Sud Zitronenganache, Baiser-Stücke</i>	12,50
<i>Dessert-Überraschung Neuhof - Komposition von verschiedenen Desserts -</i>	13,50
<i>Eine Kugel Fruchtsorbet mit Rieslingsekt extra trocken</i>	8,--

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

Kaffee-Spezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>	2,60
<i>Espresso</i>	2,60
<i>Espresso doppelt</i>	5,20
<i>Cappuccino</i>	4,--

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