

APERITIF

Riesling Sekt trocken 10 cl 4,20 €
Secco Rosé trocken, Hedesheimer Hof, Rheinhessen 10 cl 6,50 €

Bitter-Orangensektcocktail^{1,8}

Aperol, Limoncello, Angel`D or, Monin Triple Sec mit Sekt aufgefüllt..... 10cl 4,80 €

Aperol¹ Sprizz - Aperol mit Sekt und Soda auf Eis 0,2l 4,80 €

ALKOHOLFREI

Holunderblütenlimonade¹ 0,2l 3,90 €

WEISSWEIN

2011 Elsheimer Bockstein Weißer Burgunder trocken 0,2l 6,50 €
Hedesheimer Hof, Rheinhessen

2011 Chardonnay Corte Giara IGT..... 0,2l 6,80 €
Venezia Giulia, Fumane, Italien

2011 Riesling Classic trocken..... 0,2l 6,50 €
Kruger Rumpf, Nahe

ROSÉ

2010 Rosé, trocken 0,2l 7,00 €
Weingut Kruger Rumpf, Nahe

ROTWEIN

2009 Blauer Spätburgunder trocken Gutsabfüllung
Weingut Beck, Hedesheimer Hof, Rheinhessen..... 0,2l 7,50 €

2009 Langhe DOC Rosso
Nebbiolo-, Barbera- und Albarossatrauben Mario Gagliasso, Piemont, Italien 0,2l 10,50 €

2010 Corte Dei Mori Sicilia Rosso IGT
Francesco Minini, Sizilien, Italien 0,2l 6,50 €

Soweit nicht anders gekennzeichnet, sind die Weine in der Regel geschwefelt

VORSPEISEN

Spiekers Tapas Bärlauchcreme-Süppchen Geschnetzeltes vom Rind auf mediterranem Gemüse-Geröstl Ziegenkäse im Brickteig auf Baby-Blattsalat Lachsforelle auf Blattspinat	14,00 €
Vitello Tonnato - Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße, Rucola.....	9,50 €
Lauwarm servierter Spargelsalat mit Zitronengras und Sesamöl und gebratene Garnele.....	12,50 €
Spanferkelrücken, dünn aufgeschnitten und sous vide gegart, auf Baby-Blattsalaten mit Kapern und Kartoffeldressing	11,50 €
Wildkräutersalat mit pochierten "Senne original"-Ei und Forellenkaviar	9,50 €
Roh marinierter Fenchel mit Ziegenfrischkäse und Datteln	10,50 €
Hausgebeizter Lachs auf einem Kartoffelrösti mit Dillsenfsoße und Wildkräutersalat	12,50 €

Gerne servieren wir Ihnen alle Vorspeisen auch als Hauptgericht (plus 4,00 €)

Für unsere feinen Dressings nehmen wir die Zutaten von der HONIG-ESSIG-MANUFAKTUR Regenbogenhof Fam. Pernotzky
Bitte beachten Sie unsere Vitrine im Eingang zu den Hotelzimmern. Dort finden Sie eine Auswahl der Produkte zum Kauf.

SUPPE

Spargelcremesuppe vom Senne-Spargel und graved Lachs-Canapée	6,80 €
Tomatencremesuppe mit Chili und Basilikumeis	6,80 €
Cremsüppchen vom Bärlauch aus dem eigenen Garten mit Flusskrebsschwänzen und Knäckebrot	5,50 €

PASTA

Tagliatellini in Ajvar-Sud (feurig-scharfer Paprikasud) mit Chorizo Vorspeise 10,00 €
und konfierten KirschtomatenHauptgang 14,00 €

FISCH

Filet von der Dorade royal, auf der Haut kross gebraten,
auf Blattspinat mit schwarzem Risotto 21,50 €

Steinbeisserfilet, sous vide gegart,
mit Paprika-Chorizo-Sud, Tagliatellini und gebratenen Artischocken 23,00 €

HAUPTGERICHT

500g Spargel vom Hof Große Wächter
mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und Schweineschnitzelchen 17,50 €

Spiekers leckeres Zitronenschnitzel
mit Zitronenbutter, Tomaten-Auberginensalat und Kartoffel-Bärlauchgnocchi 14,00 €

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, mit Ingwer-Honigsud
und asiatischen Gemüse-Nudeln aus dem Wok..... 22,00 €

Rinderfilet vom neuseeländischen Premium-Rind, rosa gebraten,
mit Rotweinsouße, Speckböhnchen und geröstete Pellkartoffeln..... 25,50 €

Kalbsleber mit Balsamicojus, Pinienkernen und Erdbeeren
auf Blattspinat mit Rosmarin-Pellkartoffeln..... 19,50 €

DESSERT

Crème brûlée	
Pochierte Vanillecreme mit braunem Zucker überkrustet	7,50 €
Orangen-Vanillemousse mit Erdbeer-Minzsalat	6,00 €
Grand-Manier Parfait mit Orangensoße und Knusperhippe	6,00 €
Tirami su mit verschiedenen Beeren	7,00 €
Erdbeer-Rhabarber mit Vanilleeis und Mandelkrokant	6,50 €

KÄSE

Käseauswahl	8,50 €
Roquefort AOC– Blauschimmelkäse aus roher Schafsmilch	
Gaperon D’Auvergne –weicher bis halbfester Käse aus der Auvergne, gewürzt mit Knoblauch, fein gemahlenem Pfeffer und Kräutern	
De Meibloem Campagnard – Weichkäse aus Ziegenmilch, eingelegt in reinem Sonnenblumenöl mit Kräutern	

DESSERTWEIN

<u>Ideal zum Dessert</u>	
2009 Riesling Auslese Langenlonsheimer Löhrrer Berg, Weingut Sitzius, Nahe	5cl 4,00 €

KAFFEE

Tasse Kaffee crème	2,10 €
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Doppelter Espresso Macchiato.....	4,20 €
Cappuccino	2,30 €
Milchkaffee	2,50 €
Latte Macchiato	2,80 €
Tasse Schokolade	2,60 €

Alle Kaffeegetränke sind coffeinhaltig

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Mayonnaise ³ und Ketchup	7,00 €
Nudeln mit Schinkenrahmsoße ² und Gemüse garnitur.....	6,50 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites	6,00 €
Kleiner Salat	3,50 €
Vanilleeis ¹ mit Schokoladensoße	2,60 €

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

1= mit Farbstoffen

2= mit Nitritpökelsalz

3= mit Konservierungsstoffen

8= enthält Chinin