



## WEINGOLD SPEISEN

### Was Kleines Vorweg

<b>Zum Brot</b> (v) hausgemachte Kräuterpesto	3,10
<b>Bruschetta mal drei</b> (v) rhein Hessische Kreation des Tages	5,90
<b>Handkästartar im Gläschen</b> (v) mit Äpfelchen und Zwiebeln, Butter und Brot	5,90
<b>Kartoffelcremesuppe</b> <sup>(4)</sup> (v) mit Brotroutons	5,90

### Vielleicht einen Aperitif?

zum Beispiel unseren

<b>Weingold Pfirsich</b> ‚Secco‘ mit Weinbergspfirsichlikör	1cl	4,90
oder		
<b>Kir Royal</b> Winzersekt mit Cassislikör	1cl	5,10

Weitere Aperitif finden Sie in unserer Getränkekarte



## WEINGOLD SPEISEN

### Kalte Köstlichkeiten

**Carpaccio vom Weiderind** 10,90  
mit frisch geriebenem Parmesan und Salatsträußchen

**Karamellierter Honig-Ziegenkäse (v)** 9,80  
Auf buntem saisonalem Kräuter-Salatteller und Weintrauben

**Variation vom Hausgebeizten Graved Lachs<sup>(v)</sup>** 11,90  
mit Honig-Dill-Senf Sauce und Rösti-Taler

**Gebratene Putenstreifen** 9,60  
auf gemischtem saisonalem Kräuter-Blattsalat

**Saisonaler Kräuter-Blattsalatteller (v)** 7,50  
mit eingelegten Champignons 9,20

**Unser Hausdressing (v)**  
ist auf French Dressing-Basis hergestellt. Es wird mit hellen und dunklen Balsamico Essig, Dijon Senf, Sonnenblumenöl, Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt mit Eigelb liiert. Gerne reichen wir Ihnen als alternative Essig und Öl separat dazu.



## WEINGOLD SPEISEN

### Warme Köstlichkeiten

<b>Hausgemachte Käsespätzle (v)</b> mit geschmelzten Zwiebeln – sämig zubereitet mit kleinem Salat	11,60
<b>Pikanter Pilz-Feta Strudel (v)</b> auf grünen Böhnchen, Tomaten und Belugalinsen	12,90
<b>Weingold Pfännchen</b> Schweinefilet mit hausgemachten Käsespätzle und Pilzrahmsauce	16,90
<b>Cordon Bleu</b> mit Krusten-Schinken <sup>(2)</sup> und Münsterkäse gefüllte Schweinelende und Kartoffelspalten	17,90
<b>Schnitzel, Pommes, Salat</b> Hausgemachter Putenschnitzel mit Pommes Frites und kleinem Salat	12,50



## WEINGOLD SPEISEN

### Warme Köstlichkeiten

<b>Tafelspitz vom Kalb</b>			17,40
mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln			
<b>Rumpsteak</b>			
mit knusprigen Bratkartoffeln und kleinem Salat	Groß (250g)	Klein (160g)	
mit hausgemachter Kräuterbutter	23,50		20,50
mit Rotweinzwiebeln	25,50		22,50
<b>Zanderfilet kross gebraten</b>			21,90
auf Belugalinsen und Salzkartoffeln mit dunkler Balsamicosauce <sup>(4)</sup>			
<b>Extras</b>			
Pommes Frites			3,50
Spätzle			3,50
Gemüse der Saison			6,50
Beilagensalat mit Kräuter der Saison			4,90
Räuberteller für die Kleinen			0,00

Auf Wunsch bieten wir bei diversen Gerichten auch etwas kleine Portionen an



## WEINGOLD SPEISEN

### Süße Leckereien

<b>Orangen-Gries Creme Brûlée</b> mit Himbeercoulis	6,80
<b>Schoko-Schock Tarte</b> mit Himbeercoulis und Vanilleeis	6,50
<b>Die süße-Explosion</b> unser Schoko-Schock Tarte mit einem Glas 2015 Trockenbeerenauslese Krebs-Grode edelsüß <sup>(4)</sup> (0,1l)	12,90
<b>Nachtsch Tapas und einem Espresso<sup>(8)</sup></b> Mini-Mix der 3 Klassiker	9,90
<b>Cassis-Sorbet mit Winzersekt<sup>(4)</sup></b>	6,90
<b>Heiße Liebe</b> Vanille Eis mit heißen Himbeeren	5,90
<b>Eis des Tages</b> Pro Kugel Sahne	1,70 0,50
<b>Kinder-Eis</b> (mit 2 Kugeln Eis und Extras)	3,90

Konservierungsstoffe  
Antioxidationsmittel  
Geschmacksverstärker  
geschwefelt

(1)  
(2) Schinken & Speck  
(3)  
(4) Wein & Sekt

geschwärtzt  
gewachst  
Süßungsmittel  
Koffeinhaltige

(5) Oliven  
(6) Zitrone & Orange bei uns Bio  
(7) sauren Gurken  
(8) Kaffee & Espresso