

Menü

Vorspeise *starter*

Tafelspitz vom Jungbullen

Beisiegel | Bad Kreuznach
Meerrettich | Gemüsewürfel | Grüne Soße

Boiled beef - horseradish / mixed vegetables / local herb sauce

Zwischengang *second starter*

Chicorée

Vegan möglich

Ziegenkäse | Waldpilze | Petersilie

Chicory - goat cheese / mushrooms / parsley

Suppe *soup*

Kräutersuppe

Entenkeulen Ragout | Croûtons

Herb soup - duck leg stew / croutons

Hauptgang *main cours*

Maishähnchenbrust

Pfifferlinge | Pumpernickel Knödel | Petersilienwurzel | Jus

Corn-fed chicken breast - chanterelles / pumpernickel dumplings / gravy

Dessert *dessert*

Zartbitterschokoladen Creme

Vegan möglich

Brombeeren | Hibiskus | Sauerampfer

Dark chocolate cream - blackberries / hibiscus / sorrel

4-Gang Menü 70

5-Gang Menü 80

Vegetarisch auf Wunsch möglich. Sprechen Sie uns gerne an!

Vegetarisches Menü

Vorspeise *starter*

Chicorée Vegan möglich

Ziegenkäse | Waldpilze | Petersilie

Chicory - goat cheese / mushrooms / parsley

Zwischengang *second starter*

Kartoffel Risotto Vegan möglich

Wilder Brokkoli | Mandeln | Weintrauben

Potato risotto - broccoli / almonds / grapes

Suppe *soup*

Kräutersuppe

Petersilie | Croûtons

Herb soup - parsley / croutons

Hauptgang *main cours*

Petersilienwurzel

Pfifferlinge | Pumpernickel Knödel | Vegane Jus

Parsley root - chanterelles / pumpernickel dumplings / vegan gravy

Dessert *dessert*

Zartbitterschokoladen Creme Vegan möglich

Brombeeren | Hibiskus | Sauerampfer

Dark chocolate cream - blackberries / hibiscus / sorrel

4-Gang Menü 60

5-Gang Menü 70

Vorspeisen *starters*

Gonsenheimer Blattsalat Stein´s Kräuter & Garten | Gonsenheim **vegan**

Karotten | Champignon | Linsencreme | karamellisierte Kerne | Apfel Dressing

Salad - Carrots / mushrooms / lentil cream / caramelized seeds / apple vinaigrette

Klein 12 | Groß 16

Dazu wählbar *optionally with*

Hessische Landgarnelen Aquakultur Damm | Niedenstein *local prawns* + 15

Jungbullenfilet Beisiegel | Bad Kreuznach *local filet of beef* + 20

Tafelspitz vom Jungbullen Beisiegel | Bad Kreuznach

Meerrettich | Gemüsewürfel | Grüne Soße

Boiled beef - horseradish / mixed vegetabes / local herb sauce

14

Tellersülze

Regenbogenforelle | geräucherter Aal | Rote Beete | Schmand | Grillforellen Sud

Fish aspic - rainbow trout / smoked eel / beetroot / sour cream / fish sauce

16

Chicorée **Vegan möglich**

Ziegenkäse | Waldpilze | Petersilie

Chicory - goat cheese / mushrooms / parsley

13

Kräutersuppe

Entenkeulen Ragout | Croûtons

Herb soup - duck leg stew / croutons

10

Hauptgänge *main course*

Jungbullensfilet Beisiegel | Bad Kreuznach

Bratkartoffeln | Karotten | Jus

Filet of Beef - roasted potatoes / carrots / gravy

37

Maishähnchenbrust

Pfifferlinge | Pumpernickel Knödel | Petersilienwurzel | Jus

Corn-fed chicken breast - chanterelles / pumpernickel dumplings / gravy

32

Gebratenes Saiblingsfilet Fischzucht Birnbaum | Penzing

Grauen | Schwarzwurzel | Wirsing | Kustentier Soße

Fried char filet - barley / black salsify / savoy cabbage / seafood sauce

27

Kartoffel Risotto *Vegan möglich*

Wilder Brokkoli | Mandeln | Weintrauben

Potato risotto - broccoli / almonds / grapes

24

Dessert *dessert*

Pfirsich

Käsekuchen | Haselnüsse | Honig

Peaches - cheese cake / hazelnuts / honey

14

Zartbitterschokoladen Creme *Vegan möglich*

Brombeeren | Hibiskus | Sauerampfer

Dark chocolate cream - blackberries / hibiscus / sorrel

13

Käseauswahl von den Affineuren Hoffmann *Tölzer Kaasladen*

Aprikosen-Senf | schwarze Walnüsse | Früchtebrot

Cheese selection - apricot mustard / black walnuts / fruit bread

18

Espresso 3,5

Americano 3,5

Cappuccino 4

Latte Macchiato 4,5



MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI

Aperitif

Aperol Spritz 9,50
Aperol | Orange | Secco | Soda

Hugo 9,50
Holunderblütensirup | Limettensaft | Minze | Secco | Soda

Lillet Tonic 9,50
Lillet Blanc | Thomas Henry Tonic | Zitrone | Gurke

Frucht Secco 0,1 l 7,00
Alkoholfrei
Sekthaus Raumland | Flörsheim-Dalsheim | Rheinhessen

Riesling Sekt Brut 0,1 l 8,00
Weingut Knewitz | Appenheim | Rheinhessen

Rosé Sekt -Réserve- Brut 0,1 l 11,50
Sekthaus Raumland | Flörsheim-Dalsheim | Rheinhessen

Biere

Pils Fassbier 0,30 l 4,80
Brauerei Bitburger 0,50 l 5,90

Drive Flaschenbier
Alkoholfrei 0,33 l 4,80
Brauerei Bitburger

Hefeweizen Flaschenbier
Brauerei Paulaner 0,50 l 5,90
Hell | Dunkel | Kristall | Alkoholfrei

Märzen oder **Helles** Flaschenbier
Eulchen Brauerei Mainz 0,33 l 4,90

Tannenzäpfle Pils Flaschenbier
Brauerei Rothaus 0,33 l 5,20

Köstritzer Schwarzbier Flaschenbier
Brauerei Köstritzer 0,33 l 4,50

Alkoholfreies

Gerolsteiner Gourmet 0,25 l 3,90
Naturell | Medium | Sprudel 0,75 l 9,00

Softgetränke 0,20 l 3,90
Cola | Cola light | Cola zero | Sprite | Fanta 0,40 l 5,90

Thomas Henry
Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale 0,20 l 4,50

Granini Fruchtgetränke 0,20 l 3,90
Apfel Naturtrüb | Orange | Rote Traube | Johannisbeere 0,40 l 5,90

Granini Saftschorle 0,20 l 3,90
Apfel Naturtrüb | Orange | Rote Traube | Johannisbeere 0,40 l 5,90

Hausgemachte Limonaden
Holunderblüte | Eistee | Himbeere | Zitrone 0,35 l 5,50

Alle Preise verstehen sich in Euro | *All prices are given in Euro*