

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT VINUM – ZUM ALTEN WEINKELLER

## APERITIF

---

<b>2015 RIESLING BRUT SEKT</b>	€
HANDGERÜTTELTE FLASCHENGÄRUNG AUS EIGENEM WEINGUT	5
<b>2017 SECCO WEISS ODER ROSÉ</b>	
VON IMMERHEISER	4
<b>PIMM'S CUP</b>	
PIMM'S NO 1 GIN LIKÖR   GINGER ALE   ORANGE   ZITRONE   GURKE	9
<b>BIRNENSECCO</b>	
ALKOHOLFREIER PRICKELNDER APERITIF	5

## M E N Ü

---

### FELDSALAT & ZIEGENKÄSE

FELDSALAT MIT WALNUSSDRESSING, GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE, TRAUBENSALSA UND GRANATAPFELKERNE

*2017 Spätburgunder Rosé Qualitätswein Rheinhessen feinherb Silbermedaille Nr.088*

### BOUILLABAISSE & JAKOBSMUSCHEL

BOUILLABAISSE MIT JAKOBSMUSCHEL, EDELFISCHEN, ROUILLE UND PARMESAN

*2016 Chardonnay Qualitätswein Rheinhessen Goldmedaille trocken Nr.020*

### ENTENLEBER & APFEL

GEBRATENE ENTENLEBER MIT KÜRBIS PÜREE UND KARAMELLISIERTEN APFEL

*2015 Blauer Spätburgunder Qualitätswein Rheinhessen trocken Goldmedaille Nr.096*

### BLACK PEPPER SCHWEINEBAUCH & RAMEN

JAPANISCHE HÜHNERNUDELSUPPE MIT BLACK PEPPER SCHWEINEBAUCH, SOJA EI UND WINTERGEMÜSE

*2017 Grüner Silvaner Qualitätswein Rheinhessen feinherb Nr.035*

### ENTENBRUST & ANANAS

GEBRATENE ENTENBRUST MIT SÜßKARTOFFEL-INGWERCREME, GEGRILLTE RUM-ANANAS UND GEBRANNTER CHILI-MACADAMIA CRUNCH

*2016 Kerner Qualitätswein Rheinhessen feinherb Silbermedaille Nr.045*

### SCHWARZE NUDELN & GARNELEN

SCHWARZE NUDELN MIT GARNELEN IN GRÜNEM CURRYSUD MIT ERBSEN UND SERRANO SCHINKEN

*2017 Sauvignon „S“ Einzellage Klostersgarten Qualitätswein Rheinhessen trocken Silbermedaille Nr.010*

### LOUP DE MER & BLUTWURST

GEBRATENER LOUP DER MER AUF APFEL-MEERRETTICH RAGOUT MIT BLUTWURST

*2016 Riesling Qualitätswein Goldmedaille Rheinhessen trocken Nr.015*

### RINDERBÄCKCHEN & ROSENKOHL

IN DORNFELDER GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN MIT SELLERIEPÜRÉE UND ROSENKOHL

*2016 Dornfelder & Merlot Goldmedaille Qualitätswein Rheinhessen trocken Nr.090*

2 GÄNGE FÜR	<b>30 €</b>	MIT WEIN 0,1L	<b>36 €</b>	4 GÄNGE FÜR	<b>48 €</b>	MIT WEIN 0,1L	<b>60 €</b>
3 GÄNGE FÜR	<b>39 €</b>	MIT WEIN 0,1L	<b>48 €</b>	5 GÄNGE FÜR	<b>59 €</b>	MIT WEIN 0,1L	<b>74 €</b>

## HAUPTGERICHTE

---

### HIRSCHRÜCKEN & SPITZKOHL

PFEFFERSTEAK VOM HIRSCH MIT SPITZKOHL, SPÄTZLE UND HOLUNDERJUS

34

*2016 Merlot „S“ Klostersgarten Goldmedaille Qualitätswein Rheinhessen trocken Nr.106*

### GANZE CHERRY VALLEY ENTE

GANZE ENTE AB 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT MIT ROTKRAUT, RAHMWIRSING UND KARTOFFELKNÖDEL (NUR AUF VORBESTELLUNG, 1 TAG VORHER)

28 P.P.

*2015 Spätburgunder „S“ Einzellage Klostersgarten Goldmedaille Qualitätswein Rheinhessen trocken Nr.107*

## DESSERT

---

### BIRNE HELENE

BIRNE, SCHOKOLADE, VANILLE

9

### ZWETSCHGENKNÖDEL & MOHN

ZWETSCHGENKNÖDEL MIT MOHN UND BRAUNER BUTTER

9

### KAFFEE GOURMAND

KAFFEE ODER ESPRESSO MIT EINER KLEINEN DESSERTVARIATION

12

### KÄSE & BIRNE

HEUBLÜTENKÄSE, BRESSE BLEU UND ZIEGENCAMEMBERT MIT BIRNEN- UND FEIGENSENF

9

## AFTER DINNER COCKTAIL

---

### GIN TONIC COFFEE

GIN, TONIC WATER UND KALT GEBRÜHTER KAFFEE

9

## DIGESTIF

---

### GRAND TRESTER

DER „RHEINHESSEN GRAPPA“ IM BARRIQUE GEREIFT

4

### COGNAC CHABASSE VSOP

IN LIMOUSIN EICHE GEREIFTER COGNAC AUS HANDVERLESENEN TRAUBEN

5

### 41 95 BRANNTWEIN

DIE ESSENZ AUS 41 WEINBAU REGIONEN UND 95 REBSORTEN VON DEN SIEGERWEINEN DES INTERNATIONALEN WETTBEWERBS MUNDUS VINI DESTILLIERT

7

### GRAPPA RIFO BECCARIS

LA RISERVA DEL 1999 | FEINSTER GRAPPA DI MOSCATO AUS DEM BARRIQUE

9

### WILDER BERGKIRSCH „ALTE ZEIT

EDELBRAND AUS TIEFROTEN BIS SCHWARZEN KIRSCHEN DES SCHWARZWALDES

9

### APRICOT BRANDY MICHAEL SCHEIBEL

BRANDY RARITÄT NACH ALTEM FAMILIENREZEPT

9

WIR KOCHEN MIT FRISCHEN ZUTATEN, DIE ALLERGENE ENTHALTEN KÖNNEN. EINE SCHRIFTLICHE DOKUMENTATION DER MÖGLICHEN ALLERGENE IN ALL UNSEREN ANGEBOTENEN SPEISEN UND GETRÄNKEN ERHALTEN SIE JEDERZEIT AUF NACHFRAGE VON UNSEREN SERVICE-MITARBEITERN.