

Klein

<u>kräftig</u>	Karamellierter Ziegenkäse mit Waldhonig und Kürbiskernen, kleine Salatbeilage ^{3,10,8}	9,50 €
<u>lecker</u>	Shrimpsrührei auf geröstetem Bauernbrot Blattsalatbeilage ^{4,1,2,3,7,8}	11,00 €
<u>Vegi</u>	Rheingauer Lauchtorte mit Kräuterschmand kleine Salatbeilage ^{1,3,8}	9,80 €
<u>leicht</u>	Jakobsmuscheln auf gebratenem grünen Spargel mit Curry-Apfel-Kompott ^{1,2,7,14}	13,50 €

Flüssig

<u>fruchtig</u>	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube ^{8,9}	6,00 €
<u>klassisch</u>	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen ^{1,3,8,9}	6,00 €
<u>asiatisch</u>	Hühner-Kokos-Curry-Süppchen mit gebratener Black Tiger- Garnele ^{1,2,7}	7,50 €

Groß

<u>wild</u>	Rheingauer Wildbratwürste mit Rieslingsenf, Rahmsauerkraut und Rosmarinkartoffeln ^{1,8,10,14,15,16,17}	13,80 €
<u>vegetarisch</u>	Tomaten-Mozzarella-Ravioli mit Walnüssen in Steinpilzrahm ^{1,3,7,8}	13,00 €
<u>Wald</u>	Geschmorte Hirschkeule in Preiselbeersoße mit Waldpilzen, gebratene Schupfnudeln ⁹	20,50 €
<u>Seelig</u>	„Franziskanerschnitzel“ paniert mit Kochkäse überzogen dazu Süßkartoffel - Pommes und kleiner Salat ^{1,3,7,8,10}	15,50 €
<u>Spezialität</u>	Gefülltes Klosterschnitzel mit Birne und Camembert Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatteller ^{1,3,7,8,10}	15,80 €

<u>würzig</u>	Geschmorte Ochsenbäckchen mit kräftiger Burgundersoße ,Kartoffel-Meerrettich-Mousseline, Wurzelgemüse ^{7,8,9}	18,50 €
<u>zart</u>	Gebratene Maishähnchenbrust geschmortem Spitzkohlgemüse mit Rosmarinkartoffeln ^{14,9}	15,50 €
<u>vegi</u>	Spinat - Ricotta - Knödel mit Tomaten-Kräutersoße auf Ratatouillegemüse ^{-1,8,9}	12,50 €
<u>Pasta</u>	Spiga mit Trüffelüllung, handgemachte Pasta mit Olivenöl, Pinienkernen, Parmesanflocken	18,50 €
<u>pfiffig</u>	Würziges Curry vom Wildschwein mit Tandoori ⁴ und Chili Gewürzreis und Mango-Lassi ^{1,7,8,18}	19,00 €
<u>vegan</u>	Gemischter Blattsalate der Saison in Essig-, Oeldressing mit gebratenen Pilzen und Weißbrot – Croutons ^{1,3,7,8,9,10}	12,50 €
<u>urig</u>	Rumpsteak mit Rotweinbutter, Bratkartoffeln und Salatteller ^{8,14,20} „Chef Cut“ ca.300g „Lady Cut“ ca.200g	25,80 € 21,00 €
<u>schwimmt</u>	Gebratene Lachstranche „Müllerin“ mit Zitronenbutter gebratenen grünem Spargel , Kartoffelstampf ^{1,6,8,}	19,00 €
<u>Meer</u>	Kross gebratene Doradenfilets mit Zitronen-Zwiebelmarmelade auf lauwarmem Kartoffelsalat ^{1,6,8,20}	17,50 €
Süß		
<u>Belohnung</u>	Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsorbet ^{1,3,6,7,8,9}	8,50 €
<u>Schmelz</u>	Parfait mit gerösteten Kürbiskernen und Pfirsich-Lavendel-Küchlein ^{3,8}	8,50 €
<u>bekannt</u>	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{1,3,7,8,9,18}	6,80 €

1 GLUTEN
2 KREBSTIERE
3 EIER
4 FISCH
5 ERDNÜSSE

6 SOJA
7 SCHALENFRÜCHTE
8 LACTOSE/MILCH
9 SELLERIE
10 SENF

11 SESAM
12 LUPINE
13 WEICHTIERE
14 SCHWEFELDIOXID
15 GESCHMACKSVERSTÄRKER

16 ANTIOXIDATIONSMITTEL
17 PHOSPHAT
18 FARBSTOFF
19 SÜßUNGSMITTEL
20 KONSERVIERUNGSMITTEL