

## Evergreens die immer schmecken

### Menü 1

Johannisberger Kräutersuppe

\*\*\*

Klassischer gemischter Braten  
mit Zwiebeln, Karotten, Speck  
dazu feines Mischgemüse  
und Spätzle

\*\*\*

“Heiße Liebe”

Vanilleeis mit Sahne  
und warmen Himbeeren

Pro Person 23,00 €

### Menü 2

Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterflädle

\*\*\*

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet  
auf frischem Pfannengemüse

Wahlweise mit  
fruchtiger Currysoße

Oder

würziger Paprikacreme

Basmati-Reis

\*\*\*

Creme Caramel

Pro Person 23,00 €

## **Klassiker, neu interpretiert....**

### **Menü 3**

Schinken-Melonen-Rose  
Gemüsefritto mit Garnele  
und Auberginen-Feta-Röllchen

\*\*\*,

Gurkensuppe  
(Im Sommer auch geeist ein Genuss)

\*\*\*

Rinderfiletschnitte  
mit Tomaten-Oliven-Tapenate  
auf Maxime-Kartoffeln, Butterjus und gegrilltem Gemüse

\*\*\*

Toblerone-Valrhona-Mousse  
auf Vanillesahne, Marillensoße und Früchten der Saison

Pro Person 46,00 €

### **Menü 4**

“Spundekäs” von Ziegenfrischkäse  
Walnusskrokant und Chili-Trauben

\*\*\*

Leichte Kräuterrahmsuppe

\*\*\*

Lamm - Karree aus dem Ofen  
auf Kräuter-Cous-Cous, kräftige Lammjus  
Gebackene Kirschtomaten  
Scheiben von Sommergemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Orangenparfait  
(Oder Frucht nach Jahreszeit)

Pro Person 40,00 €

## **Rheingauer Menüs**

### **Menü 5**

Blattsalate der Saison  
mit ausgelassenem Speck, Champignons, Balsamico-Dressing

\*\*\*

Die Rheingauer Rieslingsuppe

\*\*\*

Schweinelende am Stück gebraten  
Pfeffersoße und Sc. Bernaise  
mit frischen Champignons,  
Gemüse garnitur  
Dauphine-Kartoffeln

\*\*\*

Gestürzte Rieslingcreme  
an Traubensalat

Pro Person 30,00 €

### **Menü 6**

Leberterriner  
an hausgemachter Apfelsalsa

\*\*\*

Karottensuppe mit Ingwer

\*\*\*

Scheiben von der Entenbrust  
auf pikantem Rotkohl  
Preiselbeersoße und Schupfnudeln

\*\*\*

Warme Apfeltarte  
mit Vanilleparfait und Himbeersoße

Pro Person 36,00 €

## **Menü 7**

Feine Tafelspitz-Sülze  
an Kräuter-Meerrettich-Creme  
und kleinem Salat

\*\*\*

Consommé double  
vom Stephanshäuser Hahn  
mit Rote Beete-Klößchen

\*\*\*

Filet von der Wisper-Lachsforelle  
auf Dill-Kartoffelpüree, tournierte Gemüse  
Weißwein-Buttersoße

\*\*\*

Safran-Sahnecreme  
mit Zitronenschaum und Früchte

pro Person 42,00 €

## **Menü 8**

Lauwarmer Salat  
von Gemüsen und frischen Pilzen  
gefüllte Auberginenröllchen

\*\*\*

Doppelte Rinderkraftbrühe  
Mit Butterklößchen und Gemüse

\*\*\*

Das Beste vom Kalb (Kalbsfilet)  
an grünem Spargel und Kräutersaitlinge  
Kräuterschaum und Macaire-Kartoffeln

\*\*\*

Schokoladenschnitte  
und Papaya - Sorbet  
mit Vanillesoße und Brombeercolis

Pro Person 50,00 €