

SPEISEN

Suppen

Euro

Feines Rheingauer Rieslingcremesüppchen (A,C,F,G,L,M,O) mit Toast (A) 4,20

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Markklößchen (A,C,G,L) 4,00

Salate

Kleiner frischer Salatteller mit Rahm-Kräuter dressing (G) 5,50

Großer frischer Salatteller reichlich garniert mit Schinken (4,10) und Ei (C) mit Rahm-Kräuter dressing (G) 11,50

Kleine Gerichte und Vorspeisen

Zwei frisch geräucherte Filets von der Wisperforelle mit rahmigem Meerrettich (6,G) und Toast (A) 12,50

- gerne auch als halbe Portion 8,50

Schweinemetz (4) mit warmem Krustibrötchen (A) 8,50

Flammkuchen nach Elsässer Art (4,A,C) 6,80

Heimischer Vesper

Spundekäs (G) mit Krustibrötchen (A) oder Salzbrezelchen (A) 8,50

„Handkäs (G) mit Musik “ und frischem Brot (A) 8,50

Hausmacher Wurstteller mit Presskopf(4), Blut(4)- und Leberwurst dazu reichen wir verschiedene Brotsorten (A) 9,80

Schinkenplatte(4,10) roh oder gekocht mit Butter und Brot (A) 11,00
gerne auch gemischt auf Wunsch

Schönlebers Hausplatte mit gemischtem Brotkorb (A) 19,80
verschiedene Käsesorten (2,G) mit Hausmacher Wurst(4) und Schinken(4,10) liebevoll garniert und reichlich für zwei Personen

SPEISEN

Spezialitäten des Hauses

	<u>Euro</u>
Klassischer Winzerweck (A) reichlich belegt mit Schinken (4,10), Tomaten und Käse (1,G) überbacken	10,50
Hausgemachter Rindfleischsalat mit Gurke und Ei (C) mit Bratkartoffeln (A,F) oder mit frischem Brot (A) und Butter (G)	13,50 11,20
Hausgemachter Wurstsalat(4,10) mit Gurken, Käse (1,G) und Ei (C) dazu ein Krustibrötchen (A)	10,50
Wildschweinsülze (4,D,L,O) mit Bratkartoffeln (A,F) & „Musik“	12,50
Eisbein in Rieslinggelee (4,D,L,O) mit Bratkartoffeln (A,F)	11,00
Zarte Matjesfilets (F,G), Bratkartoffeln (A,F) und hausgemachter Kräutersoße (G)	12,50
Frischgedrehter Tatar zum selbst anmachen und frischem Brot (A) mit Kapern, eingelegtem grünen Pfeffer, Zwiebelchen und Eidotter (C) dazu servieren wir selbstverständlich auch ein Gläschen von unserem Weinbrand (L)	14,00
Unsere Wurstwaren beziehen wir von der Oestricher Metzgerei Ottes aus der unsere Senior- chefin Katharina stammt. Heute wird die Metzgerei von Ihrem Neffen Willi Ottes geführt.	
<u>.....allerlei Käse (E160)</u>	
Zwei gebackene Camemberts (1,A,G) mit Preiselbeeren und Toast (A) auch gerne als halbe Portion	9,80 7,50
Käsewürfel (1,G), von Edamer-, Gouda- und Lindenbergerkäse mit Salzbretzeln (A) und Zwiebelringen	7,50
Käsevariationen (1,G) mit Brotkörbchen (A) von Gouda, Edamer, Lindenberger, Camembert und hausgemachtem Spundekäs	11,50

SPEISEN

Warme Speisen

	<u>Euro</u>
„Unsern „Hackedotz“ Hack(A,C,L) vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße (A,G,L,O) mit Bratkartoffeln (A,F) gerne auch mit Brot (A)	12,80 10,80
Schweineschnitzel paniert (A,C) mit Bratkartoffeln (A,F) (auf Wunsch mit Zwiebelsoße (A,G,L,O))	13,50
Tafelspitz mit Salzkartoffeln Meerrettichsosse (G,L) mit Sahne verfeinert	14,50
Saftiges Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter (G,L) dazu nach Wahl Pommes frites, Kroketten oder Bratkartoffeln	21,50
<i>Von einer Urlaubsreise unserer Seniorchefs inspiriert und importiert:</i>	
Dragonerspieß (pikant gewürztes (L,M), „highlight „ unserer Küche) Rind-, Schwein- und Dörrfleisch mit Paprika und Zwiebeln Bratkartoffeln (A,F), Kroketten (A,F) oder Pommes frites (A,F) nach Wahl	21,00

Beilagen

Portion Pommes frites (A da Kontaminierung in Fritteuse) Kroketten (A) oder Bratkartoffeln (A,F)	3,50
---	------

Dessert

Vanilleeis mit roter Grütze	8,50
oder Schokoladensoße	7,50
Bällchen Eis (verschiedene Sorten (event.1) auf Anfrage)	Stück 2,00

Für unsere kleinen Gäste

Drei Piccolinos (Minipizza) (A)	3,50
Kleines Schnitzel (A,C)	7,50

Saisongerichte

Wechselnde **SONDERGERICHTE** finden Sie auf unserer Tafel am Eingang oder fragen Sie unseren Service. Unsere Damen informieren Sie gerne.