

ESSEN FASSEN

Unsere Küche steht für regionale und frisch zubereitete Produkte

Flammkuchen

Gibt es als vegetarische Variante mit Sauerrahm, Peperoni und Schafskäse, oder Elsässer Art mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Edamer Käse.

Kartoffel-Riesling-Suppe

Wir kochen die Suppe aus rohen Kartoffeln und saisonalem Gemüse, anschließend schmecken wir mit Riesling und Sahne ab. (Auf Wunsch servieren wir die Suppe ohne Wein & Sahne.)

Henkersmahlzeit

Der Hauptgang wird tischweise auf Platten serviert. Jeder kann essen was er möchte.

Gefüllte Schweinelende (Metzgerei Bayer), knusprige Hähnchenschenkel, saisonales Marktgemüse mit frischen Champignons, dazu Pellkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterdipp. (Joghurt/Quark/Dill)

Für unsere Vegetarier und Veganer wird eine bunte Gemüseplatte mit Kartoffeln und Dipp serviert.

Apfelblechkuchen

Frisch gebacken von unserem Bäcker Aulmann in Rudesheim am Rhein.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit kochen wir mit gut kalkulierten Mengen an Lebensmitteln frei nach dem Motto "Klasse statt Masse".

Wir wünschen einen GUDE Appetit.