

Vorspeisen

Geräuchertes Sole-Ei Miso-Sellerie Crispy-Chili-Öl	4.5
Brot-Gedeck unser Hausbrot aus dem Westerwald mit aufgeschlagener Butter Frischkäse Öl - <i>Ölmühle Bertgen, Koblenz</i>	6.0
Riesling-Sauerkraut-Schaumsüppchen hausgemachter Blutwurstaviolo (gerne auch vegetarisch)	12.0
Sauer mariniertes Zwiebelfleisch Frankfurter Kräutermayo Hausbrot	10.0
Saurer Limburger Rotschmierkäse Rosa-Pfeffer-Gremolata Hausbrot	10.0
Kalbsleber-Paté Kaffee Marille Feldsalat Brioche <i>Empfehlung vom Chef: 2023 Riesling Spätlese, fruchtsüß</i>	16.0
Klassisches Beef Tatar vom <i>Eifeler Weiderind</i> gebeiztes Bio-Eigelb Hausbrot <i>Geheimtipp: mit Pommes und Frankfurter Kräutermayo</i>	16.0 + 4.0
Feine Herbstsalate kandierte Nüsse Sauce Cumberland Sprossen + geräucherte Gänsebrust + geflämmtter Ziegenkäse	10.0 +4.0 +4.0

S P E I S E N

Hauptgerichte

Schröterbrot* 17.0

Kräuterkäse | Kassler | Schmelzzwiebel | Dijon-Senfcreme

Winzerbrot (vegetarisch)* 16.0

Schmand | Pilze | Frühlingszwiebel | Käse

* mit Kartoffel-Gurken-Salat | Salat | eingelegtem Gemüse

Kartoffelwaffel 17.0

Burrata | Hokkaido-Kürbis | Kürbiskernpesto | Salat

Schwäbische Maultaschen-Gemüsepfanne 18.0

Metzgerei Schäfer, Remstal

gebratene Maultaschen | sautiertes Gemüse | Petersilie
(gerne auch vegetarisch)

Hausgemachte Pasta 19.0

Erbsencreme | Mascarpone | Guanciale | Piment d'Espelette
(gerne auch vegetarisch)

BBQ Schweinenacken *Metzgerei Christ, Oberfell* 22.0

glasierter Schweinenacken | BBQ-Soße „Gutsschänke-Style“ |
Kartoffelwedges | Weißkohl-Salat

Fang des Tages 26.0

gebratener Fisch | Risoni-Nudelrisotto | Liebstöckel | saure Pilze

S P E I S E N

Dessert

Café Gourmand

4.5

Espresso | Canelé

Baba au Grappa *mit Fred's Tresterbrand*

9.0

Brioche | Rosinen | Creme Chantilly

Französische Rohmilchkäseauswahl

15.0

Feigensenf | Nüsse | Pain d'épices

S P E I S E N