

## MENÜ DER SAISON

I

### Mille Feuille vom Wurzelgemüse

Schafsfrischkäsecrème vom Hofgut Kapellenhof | Portulak

2018 Cabernet Blanc trocken . Dautermann | Ingelheim

II

### Rosa gebratene Scheiben von der Freilandente

Rosenkohlsalat | Orangen-Maronen-Crème

2018 Blanc de Noir trocken . Dautermann | Ingelheim

III

### Sonnenblumenkerncrèmesüppchen | Rote Bete Reduktion

2017 „Rüdesheimer“ Riesling halbtrocken . Allendorf | Oestrich-Winkel

IV

### Gebratenes Heilbuttfilet

Spinatgnocchi | Schwarzwurzel | Vanille-Beurre Blanc

2018 Ingelheimer Chardonnay „S“ trocken . Arndt F. Werner | Ingelheim

V

### Variation von der Valrhona Schokolade | Karamell | Erdnuss

Haselnussbrand . Vallendar | Kail

III Gang Menü 45.00 | IV Gang Menü 52.00 | V Gang Menü 59.00

inkl. Weinbegleitung in 0,1 | 55.00 | 65.00 | 75.00

---

Wir sind Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-006.

Preise in Euro | inkl. der gültigen Mehrwertsteuer | bei Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Service.

## VORSPEISEN

Wintersalate   Rotweinvinaigrette   karamellierte Nüsse [vegan]	7.5
Confierter Lachs Karotten-Curry-Crème   Wirsing	12.5
Mille Feuille vom Wurzelgemüse Schafsfrischkäsecrème vom Hofgut Kappellenhof   Portulak	10
Tafelspitzsalat vom Bio-Rind eingelegte Rote Bete   Schwarzwurzelcrème   Brotchip	14

## SUPPE | ZWISCHENGANG

Selleriecrèmesuppe   Vanille	8.5
Rosa gebratene Scheiben von der Freilandente Rosenkohlsalat   Orangen-Maronen-Crème	12

## HAUPTGÄNGE

### Grünkohl-Falafel [vegan]

Pastinakencrème | Orangen-Chicorée | Rote Bete Kürbiskern-Pesto 15

### Börschinger's Walznudeln mit Nusspesto

Bio-Schafsfeta | Rotkohl 14.5

### Gebratenes Heilbuttfilet

Spinatgnocchi | Schwarzwurzel | Vanille-Beurre Blanc 28

### Sauerbraten vom Bio-Rind

Kartoffeltaler | glasierter Wirsing 26

Salat der Saison 4.5

## „WILLEMS“ KLASSIKER

### Bio-Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Kräuterschmand | Ofenkartoffel | Salat der Saison 19.5

### Hausgemachte Maultasche mit Bio-Pilzen

Lauchragout | Salat der Saison 16

## DESSERTS

Variation von der Valrhona Schokolade

Karamell | Erdnuss 10

Mousse vom Heumilch-Joghurt

Apfelsorbet | Zitronenkeks 8.5

Sorbet des Tages [vegan] 2.5

Die „kleine Nascherei“: Vier Pralinen der Manufaktur Läderach & ein Espresso 7

...mit einem doppelten Espresso 8

...einem Espresso und BIER Brand 9.5

## KLEINIGKEITEN ZUM WEIN

Bio-Käseauswahl der Lehmühle

Früchtebrot | Senf | Bio-Butter | Vettters Krustenbrot 9.5

Portion Bioland-Butter | Vettters Krustenbrot 3

Öl der Wonnegauer Ölmühle | Dubbes | Vettters Krustenbrot [vegan] 3