

RÜDESHEIM, 25. JULI 2009

SEHR GEEHRTER GAST,
UNSERE WEINKARTE BIETET IHNEN EINE ERLESENE
VIELFALT AN QUALITÄTSWEINEN. UNSERE SOMMELIÈRE,
ANNE-CATRIN, MÖCHTE SIE HEUTE MIT FOLGENDEN
WEINEN ZUM MENÜ BEGLEITEN:

FLASCHENWEINE

RIESLING EDITION

RIESLING, TROCKEN
SCHLOSS VOLLRADS, OESTRICH - WINKEL
RHEINGAU - DEUTSCHLAND
0,75L € 39,50

CHÂTEAU DE GARRAUD

MERLOT
LALANDE DE POMEROL
BORDEAUX - FRANKREICH
0,75L € 47,00

OFFENE WEINE

MICHELFELDER HIMMELBERG

GRAUBURGUNDER, TROCKEN
WEINGUT REICHSGRAF U. MARQUIS ZU HOENSBROECH
ANGELBACHTAL
BADEN - DEUTSCHLAND
1 DL € 4,90

ROSÉ BLAUFRÄNKISCH

BLAUFRÄNKISCH, TROCKEN
WEINGUT THURY, HALBTURN
NEUSIEDLERSEE - ÖSTERREICH
1 DL € 3,90

DORNFELDER NUSSDORFER BISCHOFSKREUZ

DORNFELDER, TROCKEN
WEINGUT KARL PFAFFMANN, WALSHEIM
PFALZ - DEUTSCHLAND
1 DL € 3,60

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN
GENUSSVOLLEN ABEND.

RESTAURANT/BAR MANAGERIN: OLIVER SCHULZ

ABENDESSEN

AMUSE BOUCHE

VORSPEISEN

BASILIKUM MOUSSE
MIT CREVETTEN
AUF ORANGENSALAT

ODER

BLATTSALATE MIT RADIESCHEN
AN VEILCHEN - VINAIGRETTE *

SUPPE

KAPUZINER VON BLUMENKOHLRÖSCHEN
MIT TOMATEN - CROSTINI

ZWISCHENGANG

SCHWARZE TORTELLONI
MIT SEPIA- UND RÄUCHERLACHSFÜLLUNG
AUF RAHMWIRSING

HAUPTGANGAUSWAHL

GEBRATENES ZANDERFILET
MIT CHORIZO
ZU GEBACKENEM WEIßKOHL

ODER

BOEUF STROGANOFF
MIT EINGELEGTEN GEMÜSESTREIFEN,
PILZEN UND SAUERRAHM
IM KARTOFFELRING

ODER

GEMÜSE TARTE
MIT KARTOFFELN UND SAUERRAHM *

DESSERTAUSWAHL

SCHOKOLADEN - HASELNUSSAUFLAUF
MIT RUM UND RAHM

ODER

SORBET VON JOHANNISBEEREN

ODER

FRISCHER OBSTSALAT

ODER

INTERNATIONALE KÄSE
MIT BEILAGEN VOM WAGEN

* VEGETARISCHE KOMPONENTEN IM MENÜ

KÜCHENCHEF: STEFAN KRAIGER