



Dienstags ist Dampfnudeltag

Hausgemachte Dampfnudeln nach Großmutter's Art

mit Kartoffelsuppe 2, 4, 5, a, c, f, g, i,

9,50 €

mit Dörrobst-Kompott 2, 4, 5, c, f, g, i,

8,50 €

mit Weinschaumsoße 2, 4, 5, c, f, g, i,

7,50 €

mit Vanillesoße 2, 4, 5, a, c, f, g, i,

6,50 €

DIE DAMPFNUDEL - traditionsreich und sehr wandelbar

*Die Dampfnudel ist in Rheinhessen ein traditionelles Hauptgericht, das so wandelbar ist wie kaum eine andere Speise. Das wusste auch bereits unsere Urgroßmutter, die ihre hausgemachten Dampfnudeln natürlich am liebsten süß, mit einer Weinschaumsoße aus einem klassischen Domhof-Riesling zubereitet, servierte. Damit stopfte sie bereits in den Nachkriegsjahren die hungrigen Mäuler der vielen fleißigen Helfer im Weingut. Ihr überliefertes traditionelles Rezept hat uns dazu inspiriert, die Tradition der Dampfnudel wieder aufleben zu lassen und **jeden Dienstag** Dampfnudeln zu servieren. Jetzt ist Zeit für Genuss, denn wer einmal in die perfekte Dampfnudel gebissen hat, will dieses sensationelle Geschmackserlebnis nicht mehr missen!*



Vorspeisen

*Knackig frische Rohkost und Blattsalate
mit Hausdressing verfeinert* 2, 3, 4, 8, 10, c, g, j

6,00 €

Gemüsestrudel

an Schnittlauch-Crème Fraîche 2, 3, 4, 8, 10 c, g, j,

9,50 €

*Knackiger Feldsalat mit Vinaigrette-Dressing
und gebratener Hühnchenleber* 4, 5, a, c, f, g, i

12,50 €

*Hauchdünne Scheiben vom argentinischen Roastbeef
mit Kräuterremoulade* 2, 3, 4, 5, 8, c, f, g, i, j,

14,50 €

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Curry & Apfel 4, 5, c, f, g, i

7,00 €

Kartoffelsuppe mit gerösteten Graubrotwürfeln 4, 5, a, c, f, g, i,

8,00 €



Vegetarisches

Vegetarische Semmelknödel

auf Waldpilzen in Rahm mit Thymian 2, 4, 5, a, c, f, g, i

14,50 €

Tortellini in Salzeibutter

mit Ziegenkäse und Rosmarin gefüllt 2, 4, 5, a, c, f, g, i

16,50 €

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet auf Dijon-senfsoße

und schwarz-weißer Reis 4, 5, a, c, f, g, i

22,50 €

Gebratenes Kabeljaufilet

auf Gemüseragout und Spätzle 4, 5, a, c, f, g, i

21,50 €



Vom Grill und aus der Pfanne

*Pfälzer Fleischknepp mit Meerrettichsoße,
Rote-Beete-Salat und Kartoffeln* 2, 4, 5, a, c, f, g, i,

19,50 €

*Getrüffelter Saumagen
auf Rahmkraut und Kartoffeln* 2, 4, 5, a, c, f, g, i,

21,50 €

*Geschmorter Rinderbraten im eigenen Saft
mit Wirsinggemüse und Semmelknödel* 4, 5, a, c, f, g, i,

22,50 €

*Gulasch vom edlen Damhirsch
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Spätzle* 2, 4, 5, a, c, f, g, i,

24,50 €

*Argentinisches Rumpsteak auf Paprikasalsa
und frittierte Kartoffelscheiben* 4, 5, a, c, f, g, i,

28,00 €



Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeiscrème 1, 4, 5, a, c, f, g, i

7,50 €

*Panna Cotta mit Waldbeerensoße
an frischen Früchten* 1, 4, 5, a, c, f, g, i

8,50 €

*Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
an Maracuja-Sorbet* 1, 4, 5, a, c, f, g, i

9,50 €

Cheesecake an Cassis-Sorbet und frische Früchte

12,50 €

Käse

Käseteller mit frischen Trauben und Brot 3, 4, 5, a, c, f, g, i

14,50 €



Für unsere kleinen Gäste



Spaghetti mit Tomatensoße 4,50 €

Chicken Nuggets und Pommes Frites 6,50 €