



## Dienstag ist Dampfnudeltag

Hausgemachte Dampfnudeln nach Großmutter's Art

mit Kartoffelsuppe & Speck 14,50 €

mit Dörrobst-Kompott 10,50 €

mit Weinschaumsoße 9,50 €

mit Vanillesoße 9,50 €

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

Winterlicher Blattsalat  
Hausmarinade | Rohkost | Croutons  
7,50 €

Bruschetta Trilogie  
Tomate | Guacamole | sautierte Champignons  
9,50 €

Lauchtarte  
Salatbouquet | Senfdressing | Baguette  
14,50 €

Knackiger Feldsalat  
knusprige Hühnerleber | Rohkost | Baguette  
15,50 €



## Suppen

Kartoffelsuppe

Suppengemüse | Speck

7,50 €

Espuma

Champignon | Riesling | Thymian

8,00 €

Für unsere kleinen Gäste



Spaghetti mit Tomatensoße 7,50 €

Chicken Nuggets und Pommes Frites 9,50 €

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



## Vegetarisch

### Semmelknödel

Waldpilze | Rahm | Schnittlauch

17,50 €

### Tortellini

Ziegenkäse | Salbeibutter | Spinat

19,50 €

## Vegan

### Bandnudeln

Linsen | Gemüse | Tomate

19,50 €



## Vom Grill und aus der Pfanne

Trüffel-Saumagen  
Limonen-Selleriepüree | Zuckerschote  
26,00 €

Geschmorte Lammhaxe  
Ratatouille Gemüse | Rösti  
27,50 €

Hirschgulasch  
Apfelrotkohl | Semmelknödel  
28,00 €

Black Angus Rumpsteak  
Zwiebel-Senfkruste | Demi-Glace | Würfelkartoffeln  
35,50 €

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



## Fisch

Kabeljaufilet

Parmesanmantel | Tomatennudeln

26,50 €

Buttermakrele

Spinat | Gemüsereis

28,00 €



## Desserts und Käse

Crème Brûlée

Brauner Zucker | Früchte

8,00 €

Panna Cotta

Waldbeerensoße | Früchte

8,50 €

Schokoladentörtchen

Maracuja-Sorbet | Früchte

9,00 €

Apfelstrudel

Vanilleeiscreme

9,00 €

Trilogie

Mousse au Chocolat | Gebackenes | Früchte

11,50 €

Käseauswahl

Trauben | Baguette

14,50 €

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.