



Vorspeisen

Bunte kleine Salatschale
Trüffelvinaigrette | Rohkost | geröstete Sonnenblumenkerne
7,50 €



Gratinierter Ziegenkäse
Fruchtkompott | bunter Salat | Baguette
13,50 €

Rindercarpaccio
Knackiger Salat | Parmesan | hausgemachte Marinade
15,50 €

Suppen

Bärlauchsuppe
Rahm | Kräuter | Croûtons
7,50 €

Spargelcremesuppe
Spargel­einlage | Rahm | Schnittlauch
8,50 €



Salatplatten

Rohkostsalate | Blattsalate | Kräuterbutter | Baguette

Mit Hühnerleber 18,50 €

Mit Schnitzelstreifen 20,50 €

Mit mariniertem Fisch 22,50 €

Vegetarisch

Spargelquiche

Crème fraîche | Schnittlauch

18,50 €

Vegan

Bandnudeln

Paprika | Zucchini | Tomaten-Kokos-Soße

19,50 €



Fisch

Gegrillter Butterfisch
Ratatouille-Gemüse | Reis
22,50 €



Kabeljaufilet „Hickory“
Belugalinsen | Kartoffeln | Hollandaise
24,50 €

Fleisch

Rhein Hessische Fleischknepp
Meerrettichsoße | Kartoffeln | Hollandaise
22,50 €

Getrüffelter Saumagen
Sauerkraut | Rahm | Kartoffeln
24,50 €

Argentinisches Rumpsteak
Kräuterbutter | Süßkartoffelpommes
35,50 €





Spargel

Portion Lampertheimer Stangenspargel

Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise oder zerlassene Butter



19,50 €

Dazu

Rumpsteak 100g 14,50 €



Roher und gekochter Schinken 9,50 €



Für unsere kleinen Gäste



Spaghetti mit Tomatensoße 7,50 €

Chicken Nuggets und Pommes Frites 9,50 €



Dienstag ist Dampfnudeltag

Hausgemachte Dampfnudeln nach Großmutter's Art

mit Tomatencremesuppe 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!



Desserts und Käse

Crème Brûlée

Brauner Zucker | Früchte

8,00 €

Panna Cotta

Waldbeerensoße | Früchte

8,50 €

Schokoladentörtchen

Maracuja-Sorbet | Früchte

9,00 €

Erdbeeren mit Schlagsahne

Vanilleeiscrème

9,00 €

Trilogie

Mousse au Chocolat | Gebackenes | Früchte

11,50 €

Käseauswahl

Trauben | Baguette

14,50 €