



Vorspeisen

Bunte Blattsalate an einer Auswahl von Rohkostsalaten,
verfeinert mit hausgemachter Vinaigrette

7,50 €



Hausgemachter Weingoldkochkäse mit Musik
und frischem Sauerteigbrot

11,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und Zitrone beträufelt,
frisch gehobelter Parmesankäse und kleines Salatbouquet

18,50 €



Suppen

Kürbissuppe
mit Kokosmilch und Curry verfeinert

8,00 €



Eintopf vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse,
Kartoffeln und Kalbsbrust

9,50 €





Salatschalen

Knackige Blattsalate verfeinert mit hausgemachter Vinaigrette
an bunten Rohkostsalaten mit gebratenen Riesengarnelen
und Kräuterbutterbaguette

24,50 €

Herbstliche Salate mit Rohkostsalaten und gebratenen Streifen
vom argentinischen Rumpsteak,
dazu Kräuterbutterbaguette

24,50 €

Frischer Feldsalat mit gebratener Hühnchenleber
und Baguette

17,50 €

Bunte Salatschale mit karamellisiertem Ziegenkäse
und Baguette

17,50 €



Vegetarisch

Tortellini mit Ziegenfrischkäse in Salbeibutter geschwenkt und
geschmelzte Kirschtomaten

18,50 €

Semmelknödel mit sautierten Waldpilzen

in Rahm

22,50 €

Vegan

Vegane Bandnudeln mit Ragout von Zucchini und Paprika
in Tomaten-Kokossoße

19,50 €



Unser Küchenchef empfiehlt ...
3-Gang Herbstmenü

Kürbissuppe
mit Kokosmilch und Curry verfeinert



Kalbstafelspitz auf Meerrettichsoße mit Kartoffeln
und Rote Beete Salat



Panna Cotta Creme
mit Waldbeerensoße

Menü exkl. Weine

42,00 €

Menü inkl. drei Weinempfehlungen à 0,1l

52,00 €



Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensoße 7,50 €

Chicken Nuggets und Pommes Frites 9,50 €

Fisch

Gegrilltes Lachssteak auf Schnittlauchsoße
und Bandnudeln

24,50 €

Gebratener Winter-Kabeljau auf Paprikarahmsoße
und Butterreis

24,50 €





Fleisch

Rhein Hessische Fleischknepp an Meerrettichsoße
und Salzkartoffeln

23,50 €

Getrüffelter Saumagen auf Rahmsauerkraut
und gebratene Kartoffelwürfel

24,50 €



Hausgemachte Rinderrouladen im eigenen Saft geschmort
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

24,50 €



Kalbstafelspitz auf Meerrettichsoße mit Kartoffeln
und Rote Beete Salat

26,50 €



„Pfeffersteak“ - Argentinisches Rumpsteak
mit zerlassener Kräuterbutter, geschrotetem Pfeffer
und gebratenen Kartoffelwürfeln

38,00 €





Desserts und Käse

Crème Brûlée mit braunem Zucker
und Früchten
8,00 €

Panna Cotta in Waldbeerensoße
mit Früchten
8,50 €

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
Maracuja-Sorbet und Früchte
9,00 €

Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme
9,50 €

Trilogie von Mousse au Chocolat,
Gebackenen und Früchten
11,50 €

Käseauswahl
mit Trauben und Baguette
14,50 €



Dienstag ist Dampfnudeltag

Hausgemachte Dampfnudeln nach Großmutter's Art

mit Kürbissuppe 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!