

Allergene Kennzeichnung

Seit Dezember 2014 sind wir verpflichtet Ihnen Auskunft über 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, zu geben:

- Eier*
- Fisch*
- Krebstiere*
- Milch*
- Sellerie*
- Sesamsamen*
- Schwefeldioxid und Sulphite*
- Erdnüsse*
- Glutenhaltiges Getreide*
- Lupine*
- Schalenfrüchte*
- Senf*
- Sojabohnen*
- Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Für weiterführende Informationen bezüglich Allergene und Zusatzstoffe bei unseren Speisen verweisen wir auf unsere Ausweistabelle bzw. sprechen Sie mich bitte beim Bestellvorgang darauf an.

Weinklassiker

Reichen wir von 18:00 bis 22:00 Uhr

- | | |
|--|---------|
| 1. Griebenschmalzbrot | € 2,50 |
| 2. Ofenfrische Laugenbrezel mit Butter | € 2,50 |
| 3. Käse am Stück (ca. 75 g) mit Oliven ², Brot & Butter | |
| - 2 Ziegenkäsetaler im Weinblatt (Frischkäse) | € 5,90 |
| - Bergkäse (halbfester Schnittkäse) | € 5,90 |
| - Senner Alpenblütenkäse (halbfester Schnittkäse) | € 6,90 |
| 4. Flammkuchen klassisch (Speck ^{1,3} & Zwiebeln) | € 8,90 |
| 5. Flammkuchen vegetarisch (Feta, Oliven ² , Tomaten, und Peperoni ¹) | € 10,90 |
| 6. Flammkuchen sommerlich (in Sherry eingelegte Meeresfrüchte, Zwiebeln und hausgemachtes Grie Soß Pesto) | € 10,90 |





Die hessische Küche...



ist deftig und bäuerlich geprägt und verwendet Zutaten, die die Bauern saisonal produzieren konnten. So bilden nach wie vor Brot, Kartoffeln, Äpfel, Kohl, Bohnen, Lauch, Rind- und Schweinefleisch die Grundlagen. Die Zubereitung variiert jedoch von Region zu Region.

In Nordhessen findet man Einflüsse der Thüringer Küche. Dies sieht man an zahlreichen Nordhessischen Spezialitäten. So ist die Nordhessische Bratwurst der Thüringer Bratwurst sehr ähnlich.

In Mittelhessen gibt es vor allem schmackhafte und sättigende Hausmannskost. Eine Spezialität der Mittelhessischen Küche ist unter anderem Kartoffelsalat mit Kraut.

In Südhessen, das mehr als andere Hessische Regionen landwirtschaftlich geprägt ist, ist die Küche besonders deftig. Spezialitäten sind unter anderem Bloatze (Brot- und Hefekuchenvarianten) und Blutkuchen. Hier findet man auch starke Einflüsse der Fränkischen Küche und der rheinhessischen Küche.

Im Taunus wird vor allem Obst angebaut, besonders Äpfel und Erdbeeren sind gefragte Produkte. Nicht zu vergessen die schmackhaften Taunusforellen aus dem Wispertal, die auf jeder Speisekarte einen besonderen Platz verdienen.

Das Rheingau schließlich ist eines der bekanntesten Weinanbaugebiete Deutschlands. Es ist die Heimat des von vielen Experten als besten Weißwein der Welt angesehenen Weines, des Rieslings. Klar, dass der Wein nicht nur Einzug in traditionelle Gerichte gefunden hat, hier ist die Küche auch vergleichsweise leicht und fein, denn ein feiner Rheingau-Riesling und die anderen Weine aus dem Rheingau vertragen sich nicht mit deftigen Speisen.



Winzerhäppchen aus Hessen

Reichen wir von Mi. - Sa. 18:30 bis 21:15 Uhr

Käse, Flammkuchen etc. siehe Weinklassiker.



1. *Urlaubshandkäs T & T*

Klassisch gibt's woanders, denn wir sind der Meinung, dass der Käse mehr verdient als nur Essig, Öl & Musik!

€ 7,90

Arriba - unser Handkäse ist im Urlaub...
Mexikanisch reichen wir einen Tartar mit Avocado, Zwiebeln, einem Tequiladressing und zum Einwickeln gibt es einen großen Tortillafladen.

2. *Rheingauer Winzersteak**

Nach einem harten Tag im Wingert (Weinberg) gibt es für den Winzer nichts Schöneres zum Abendessen. Das *Schweinenackensteak wird mit Gewürzen mariniert.



Beilagenauswahl:

- mit Zwiebeln und frittierten Bauernkartoffeln
- mit Zwiebeln und Salat

€ 11,90

€ 11,90

Extras:

- Kräuterbutter

€ 1,00



Die rheinland-pfälzer Küche...



Foto: Rheinhessewein e.V. - www.rheinhesse.de

ist deftig, perfekt auf die exzellenten Weine abgestimmt und bietet zu allen Jahreszeiten verschiedene Glanzpunkte. Zudem wird sie in den letzten Jahren neu entdeckt und entwickelt sich weiter, um so mit ihren verschiedenen Gerichten zu begeistern.

Überall dort, wo man Wein genießt, wird gut gekocht. Rheinhessen hat zusätzlich eine höchst interessante, eigenständige und ungezwungene Gastronomie. Was die Küche auszeichnet, ist die Bodenständigkeit, aber auch Offenheit und Kreativität. Dabei spielen die Produkte des Landes eine wichtige Rolle. Die Tradition lebt und sie wird immer wieder neu interpretiert.

Im Frühjahr kommt vor allem Spargel aus der Region auf den Teller. Weitere typische Spezialitäten sind Spundekäs, eine deftige Frischkäsezubereitung, die Mainzer Handkäsesuppe, "Woihinkelsche", die rheinhessische Variante von Hähnchen in Weinsöße, das Kartoffel- und Fleischgericht "Backesgrumbeere" oder lauwarme Birnen-Tarte.

Aus dieser vielseitigen Kost stellen wir je nach Jahreszeit unsere Häppchen zusammen. Lassen Sie sich aufs Neue überraschen.





Winzerhäppchen aus Rheinland-Pfalz

Reichen wir von Mi. - Sa. 18:30 bis 21:15 Uhr

Käse, Flammkuchen etc. siehe Weinklassiker.

1. Kaltes Gemüsesippje (Gazpacho)

Erfrischend & gesundheitstechnisch voll korrekt! Genießen Sie eine Tomatensuppe mit Gurke, süßen Cherrytomaten, buntem Paprika, Zwiebeln, Brokkoli und Blumenkohl. Dazu reichen wir Brot.



€ 4,90

2. Salat mit Kräutergrillkäse und Erdbeerchutney



Knackiger Blattsalat, Tomaten, Gurke, Paprika und Krautsalat bilden die Grundlage. Dazu reichen wir einen Grillkäse, hausgemachtes Chutney (Erdbeeren, Zwiebeln, Essig, Ingwer, Senfkörner, Chili) und Brot.

€ 12,90

Lust auf Dessert? Bitte fragen Sie. Gerne zaubern wir etwas Leckeres für Sie.



Die fränkische Küche...



hat etwas mehr zu bieten als die berühmte Nürnberger Rostbratwurst. Die Küche ist relativ deftig und wie fast alle traditionellen regionalen Küchen Deutschlands von den Produkten geprägt, die Wald, Wiesen, Flüsse und Seen hergeben.

Fleisch ist sehr beliebt, insbesondere das Schweinefleisch. Ein traditionelles Gericht daraus ist das „Schäuferla“, eine Schweineschulter, die mit rautenförmig eingritzter Schwarte im Ofen knusprig gebraten wird. Auch Schweinebraten oder Sauerbraten sind gefragt. Die Soße des Sauerbratens wird mit Lebkuchen, dem so genannten Kochlebkuchen, gebunden und erhält dadurch eine besondere Note.

Als Beilage dürfen die „rohen Klöß“, aus geriebenen Kartoffeln, nicht fehlen. Als Gemüse wird aufgetischt, was der Acker hergibt, was in Franken zum großen Teil Kohllarten (Weißkraut, Sauerkraut, Rotkohl, Wirsing) und gelbe Rüben und Kohlrabi sind.

Die berühmte Nürnberger Rostbratwurst wird aus Schweinefleisch und Gewürzen hergestellt und in besonders dünne Schafsdärme abgefüllt. Nur Würste, die in und um Nürnberg nach einem bestimmten Rezept hergestellt werden, dürfen sich so bezeichnen. Sie wird meist gebraten. Die Bratwurst gibt es auch in einem Sud, besteht aus Wasser, Essig, Zwiebelringen, in Scheiben geschnittenen Karotten, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren. Dann wird sie "Saurer Zipfel" oder "Blauer Zipfel" genannt.

Bei Süßspeisen genießt der Nürnberger Lebkuchen internationalen Ruhm. Küchle sind zum Beispiel in Fett gebackene Hefeteilchen.

Getrunken wird natürlich auch der berühmte Frankenwein aus der typischen Bocksbeutelflasche, z. B. der Silvaner oder die Domina.



Winzerhäppchen aus Franken

Reichen wir von Mi. - Sa. 18:30 bis 21:15 Uhr

Käse, Flammkuchen etc. siehe Weinklassiker.

1. Deftiger Wurstsalat ¹



Ein tolles Biergartengericht!
Der Salat wird mit Zwiebeln,
Kräuternessig, Senf, Öl und
Schnittlauch angerichtet.
Dazu reichen wir Brot und
Butter.

€ 9,50

2. Semmelknödel ^{1,3} mit Pfiff...

Lassen Sie sich zwei kleine Semmelknödel
schmecken, die von einer Pfifferlingrahm-
sauce umschmeichelt werden. Dazu reichen
wir einen erfrischenden Beilagensalat.



€ 12,90

**Lust auf Dessert? Bitte fragen Sie. Gerne zaubern
wir etwas Leckeres für Sie.**