

UNSERE SAISONALEN BISTROGERICHTE

AUS DER HESSISCHEN KÜCHE

€

HANDKÄS-CARPACCIO „WINZERART“ **NEUE KREATION**

7.90

HANDKÄS- UND **ROTE BETESCHEIBEN** SCHMIEGEN SICH HARMONISCH ANEINANDER. DABEI WERDEN SIE VON EINEM RAFFINIERTEN DRESSING BEGLEITET SOWIE DURCH ZWIEBELWÜRFEL UND SAATEN GEKRÖNT. DAZU REICHEN WIR BROT UND BUTTER.

WINTERLICHE WURZELGEMÜSESUPPE

4.90

GENIESSEN SIE EIN SCHMACKHAFTES SÜPPCHEN AUS SELLERIE, TOPINAMBUR, PASTINAKEN, FENCHEL, KAROTTEN, LAUCH, KARTOFFELN UND GEWÜZEN. DAZU REICHEN WIR BROT.

AUF WUNSCH MIT **WORSCHTEINLAGE**

5.90

AUS FRANKEN FÜR SIE GEZAUBERT

EIN PAAR KARPFFENBRATWÜRSTE ³ MIT HAUGEMACHTEM SAUERKAUT

12.90

DER KARPFFEN, EIN SÜSSWASSERFISCH, ERLEBT SEIT KURZEM EINE RENAISSANCE IN DER FRÄNKISCHEN GASTRONOMIE. SPEZIELL FÜR UNS GEMACHTE BRATWÜRSTE GENIESSEN SIE MIT MILDEM SAUERKRAUT (SPECK^{1,2}, ZWIEBELN, KAROTTEN UND GEWÜRZE).

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

8.90

MIT SCHMAND-CREME FRAICHE SAUCE, SPECK^{1,2} UND ZWIEBELN.

AUS DEM PORTUGIESISCHEN KOCHTOPF

FLAMMKUCHEN WINTERLICH

7.90

MIT SCHMAND-CREME FRAICHE SAUCE, APFELSCHNITZEN, ZIMTZUCKER, SAATEN UND PORTWEINFEIGEN.

IBERISCHE WURST- UND KÄSEPLATTE

13.90

GENIESSEN SIE EINE RAFFINIERTE AUSWAHL: MANCHEGOKÄSE (SCHAFMILCH, RINDE NICHT ZUM VERZEHREN GEEIGNET), ROSMARIN ZIEGENKÄSE¹, (RINDE NICHT ESSBAR), MILDE CHORIZO ^{1,2,3,5,6}, IBERISCHE ROHWURST ^{1,2,3,5,6}, MIT WEICHKÄSE GEFÜLLTE PEPPERONI ^{1,2}, FEIGEN SENFSAUCE ⁷, BROT UND BUTTER.

WIR WÜNSCHEN IHNEN GENUSSVOLLE STUNDEN IM
DOMÄNENWEINGUT SCHLOSS SCHÖNBORN!

ZUSATZSTOFFE: ¹ KONSERVIERUNGSMITTEL, ² ANTIKONSERVIERUNGSMITTEL, ³ PHOSPHATE,
⁴ GESCHMACKSVERSTÄRKER, ⁵ FARBSTOFF, ⁶ SÜSSUNGSMITTEL, ⁷ SULFITE