

Wettsteins-Menü

Hausgebeizter Label Rouge Lachs
mit kleinen Reibeküchle, Kräuterschmand und Wachtelei

Südtiroler Schüttelbrot-Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Käsecrème und Haselnüssen

Hauptgericht zur Wahl

Skreifilet (Winterkabeljau) mit Schalotten-Senfkruste,
Weissweinsauce, buntem Gemüse und Kartoffelpüree

oder

Frischlingsrücken (Wildschweinerücken) aus dem Ahrtal mit Calvadosrahm,
Serviettenknödeln und winterlichem Gemüse

Mascarpone-Tonkabohnen-Crème
mit karamelierten Strudelblättern, Himbeeren und Himbeersorbet

4 Gang-Menü 77,00 €

3 Gang-Menü 64,00 € (Label Rouge Lachs oder Schüttelbrot-Spaghetti)

Weinempfehlung zum Menü

2023 Sauvignon Blanc trocken

Weingut Korrell Johanneshof/Nahe Flasche 30,00 €

2020 Spätburgunder trocken

Weingut Dörflinger/Markgräflerland/Baden Flasche 36,00 €

...vorneweg

Frühlingsrolle mit Geflügel und Gemüse gefüllt,
auf süßer Chilisauce mit Salatgarnitur € 16,50

Gebackener Ziegenkäse auf buntem Blattsalat
mit Salzzitrone, Ahornsirup und gerösteten Sonnenblumenkernen € 17,50

Hausgebeizter Label Rouge Lachs
mit kleinen Reibeküchle, Kräuterschmand und Wachtelei € 21,00

Gegrillte Jakobsmuscheln und kross gebackener Schweinebauch
mit Kürbispüree und Togarashi-Mayo € 22,00

Lauwarmes Carpaccio von der Kalbszunge mit Schalottenvinaigrette,
rote Bete, frischem Meerrettich und Feldsalatröschen € 19,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Maultasche und Gemüse € 10,50

Petersilienwurzelcrèmesuppe mit gebackener Wildkrokette und Erbsen € 12,00

Salatteller

Salat „Fisch und Chips“ - Blattsalate mit Joghurtdressing,
gebackenen Fischmedaillons, Kartoffelchips und Senftunke € 18,00
Kleinere Portion als Vorspeise € 15,00

Bunter Salat in Balsamicodressing
mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Champignons € 21,00
Kleinere Portion als Vorspeise € 18,00

Vegetarische Gerichte

Pilzgulasch auf Serviettenknödeln mit Brokkoli und Pinienkernen € 22,00
Kleinere Portion als Vorspeise € 17,00

Südtiroler Schüttelbrot-Spaghetti mit getrockneten Tomaten,
Käsecrème und Haselnüssen, dazu ein kleiner Feldsalat € 23,00
Kleinere Portion als Vorspeise € 18,00

Fischgerichte

Knurrhahnfilet mit Riesengarnelen,
Safranrisotto, geschmolzenen Tomaten und Gemüse € 34,00

Skreifilet (Winterkabeljau) mit Schalotten-Senfkruste,
Weissweinsauce, buntem Gemüse und Kartoffelpüree € 37,00

Fleischgerichte

Geschmorte Rinderroulade ‚nach Großmutter’s Art‘
mit Speck, Gürkchen und Zwiebeln gefüllt, dazu Gemüse und Kartoffelpüree € 31,00

Gekochter Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsauce,
Blattspinat, Wurzelgemüse und Kartoffelchen € 34,00

Frischlingsrücken (Wildschweinerücken) aus dem Ahrtal mit Calvadosrahm,
Serviettenknödeln und winterlichem Gemüse € 36,00

Doppeltes Rinderfiletsteak -für 2 Personen-
mit gebratenen Champignons, saisonalem Gemüse,
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Kroketten € 96,00

Vom Grill

Rumpsteak	200g	€ 32,00
Großes Rumpsteak	300g	€ 41,00
Rinderfiletsteak	200g	€ 44,00

zu unseren Steaks servieren wir Ihnen wahlweise
Kräuterbutter *oder* Sauce Béarnaise *oder* Pfefferrahmsauce
und
Pommes frites *oder* Bratkartoffeln *oder* Kartoffelgratin
Gemischter Beilagensalat € 6,50
Saisonales Marktgemüse € 6,50

Deftiges, ...alt bewährt

Halbes Hähnchen mit Pommes frites <u>oder</u> hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 15,00
Schweineschnitzel	
...natur „Wiener Art“	€ 18,00
...mit Sahn es auce <u>oder</u> mit Paprikasauce	€ 20,00
...mit Champignon-Rahmsauce	€ 22,00
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 30,50
Rostbraten mit gebackenen Zwiebeln und dunkler Sauce	€ 32,00

zu unseren deftigen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise
Pommes frites *oder* Bratkartoffeln *oder* Kartoffelgratin
Gemischter Beilagensalat € 6,50
Saisonales Marktgemüse € 6,50

**Lust auf etwas Süßes oder einen duftenden Kaffee?
Fragen Sie nach unserer Dessert- & Kaffeekarte!**

Allergiker und Gäste mit Unverträglichkeiten - sprechen Sie uns doch bitte einfach an,
wir kommen gerne zum Tisch... das Küchenteam!