

Wettsteins-Menü

Gegrillte Jakobsmuscheln mit grünem und weissem Spargel,
Zitrussauce und Pinienkernen

Bärlauch-Nockerl mit brauner Butter,
Rahmspinat und geriebenem Käse

Filet vom weissen Heilbutt mit Hummerschaum, Frühlingsgemüse und Venere-Reis

oder

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste,
milder Tomaten-Knoblauchjus, Bohnenragout und Kartoffelgratin

Erdbeer-Tiramisu mit weisser Schokolade und Rhabarber

4 Gang-Menü 78,00 €

3 Gang-Menü 66,00 € (Jakobsmuscheln oder Bärlauch-Nockerl)

Weinempfehlung zum Menü

2023 Chardonnay trocken

Weingut Kilian Hunn (Herzblutwinzer)/Baden Flasche 30,00 €

2021 Spätburgunder trocken

Weingut Geisser/Pfalz Flasche 26,00 €

...vorneweg

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

Crèmiger Burrata auf Datterini-Tomaten mit eingelegten Zwiebelchen,
Pinienkernen, Taggiasca-Oliven und Pesto € 19,00

Roastbeef -rosa gebraten, kalt aufgeschnitten-
mit Kräuterschmand, Frisée und frischem Meerrettich € 19,00

Tatar vom Thunfisch mit Rhabarber, Sesam, Frühlingslauch und Jalapeño € 22,00

Gegrillte Jakobsmuscheln
mit grünem und weissem Spargel, Zitrussauce und Pinienkernen € 23,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse € 10,50

Spargelcrèmesuppe mit reichlich Einlage € 12,00

Salatteller

Salat „Fisch und Chips“ - Blattsalate mit Joghurtdressing,
gebackenen Fischmedaillons, Kartoffelchips und Senfkruste € 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

Bärlauch-Nockerl mit brauner Butter, Rahmspinat und geriebenem Käse € 24,00

Kartoffel-Gnocchi in Trüffelrahmsauce,
mit grünem Spargel, Haselnüssen und Burrata, dazu ein kleiner Feldsalat € 27,00

Fischgericht

Filet vom weissen Heilbutt mit Hummerschaum,
Frühlingsgemüse und Venere-Reis € 38,00

Fleischgerichte

Rinderroulade ‚nach Großmutter Art‘ mit Speck, Gürkchen und Zwiebeln gefüllt,
dazu Gemüse und Kartoffelpüree € 32,00

Geschmorte Kaninchenkeule aus der Eifel
mit Thymiansauce, Frühlingsgemüse und Kartoffel-Speck-Krapfen € 34,00

Kotelett vom Duroc-Schwein mit Zwiebeljus, Rahmwirsing und Bratkartoffeln € 36,00

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste,
milder Tomaten-Knoblauchjus, Bohnenragout und Kartoffelgratin € 38,00



Frischer Stangenspargel vom Gemüsehof Pohl, Kerpen-Buir

Ein Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffelchen € 25,50

...mit gemischtem Schinken (Kochschinken und Serrano-Schinken) € 33,50

...mit einem panierten Schweineschnitzel € 35,00

...mit einem Wiener Schnitzel vom Kalb € 39,50

...mit einem gebratenen Goldforellenfilet € 39,50

...mit einem Rumpsteak 200g € 52,00

...mit einem Tournedo vom Rinderfilet 150g € 52,00



Unsere Weinempfehlungen zum Spargel



2024 Fabers Rivaner trocken, Winzerhof Faber/Mosel
Glas 0,2 l € 6,50 Flasche € 22,00

2023 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Geisser/Pfalz
Glas 0,2 l € 8,00 Flasche € 28,00

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 Sahnesauce <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!