

Wettsteins-Menü

Tataki vom Thunfisch mit Blumenkohltatar, Sesam und Jaipur-Curry

Paccheri-Nudeln mit Pistazienpesto, Spargel und Burrata

Hauptgericht zur Wahl

Filet vom weissen Heilbutt mit Zitronengrasschaum,
Frühlingsgemüse und feinen Nudeln

oder

Barbarie Entenbrust -rosa gebraten- mit Orangensauce,
Frühlingsgemüse und Kartoffel-Speck-Krapfen

Buttermilchtörtchen mit Ruby-Schokolade, Himbeeren und Baiser

4 Gang-Menü 78,00 €

3 Gang-Menü 66,00 € (Tataki oder Paccheri-Nudeln)

Weinempfehlung zum Menü

2022 Weissburgunder ‚aufrecht‘

Weingut Rebenwächter, Bad Hönningen/Mittelrhein Flasche 34,00 €

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 Aprikosen, Pinienkernen und Pesto	€ 19,00
Calamaretti mit Rucolasalat, Parmesan und Zitronen-Aioli	€ 19,00
Tataki vom Thunfisch mit Blumenkohltatar, Sesam und Jaipur-Curry	€ 22,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit eingelegten Steinpilzen und Spargel	€ 23,00

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 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

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

Paccheri-Nudeln mit Pistazienpesto, Spargel und Burrata € 27,00

Fischgericht

Filet vom weissen Heilbutt mit Zitronengrasschaum,
Frühlingsgemüse und feinen Nudeln € 38,00

Fleischgerichte

Geschmortes Ragout vom Mai-Reh mit Waldpilzen,
Preiselbeeren, Frühlingsgemüse und gebratenen Serviettenknödeln € 34,00

Barbarie Entenbrust -rosa gebraten- mit Orangensauce,
Frühlingsgemüse und Kartoffel-Speck-Krapfen € 36,00

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahm,
dazu Schupfnudeln und gemischter Salat € 36,00

Gegrilltes, australisches Flanksteak (Aberdeen Black Angus)
mit Parmesan gratiniertem, grünen Spargel,
Sauce Bearnaise und Süßkartoffel-Pommes € 44,00



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 Zanderfilet € 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 oder hausgemachtem Kartoffelsalat € 15,00

Schweineschnitzel

...natur „Wiener Art“ € 18,00

...mit Sahnesauce oder 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!