


*Wir kochen immer mit  
Wein. Manchmal geben wir  
ihn auch ins Essen*

## Vorspeisen , Suppen und Kleine Gerichte

für vorweg, zwischendurch oder zum Wein

**Brotkorb mit verschiedenen Dips** 2,50  
assorted breads and dips

**Gelbe Paprikasuppe mit Kokosmilch, Chili und Garnelenspieß** 7,50  
Spicy yellow peppersoup with shrimp on a skewer  

**Unsere Spargelcremesuppe, gekocht mit Butter und Sahne** 5,50   
Rich asparagus soup cooked with butter and cream



**Kräuterpfannkuchen**   
**gefüllt mit Spargelragout**  
pancake with herbs and stuffed with asparagus Ragout 9,90

**Blätterteigpastetchen mit lauwarmen Garnelen-Spargelsalat** 9,90  
Puffpaste stuffed with asparagus-shrimp-salad

**Spargel in Tempurateig gebacken auf Thai- Glasnudelsalat** 9,90   
Deepfried asparagus on Thai-Noodlesalad

**Lachstartar auf Erdbeer-Spargelsalat** 12,90   
Salmon tartar with asparagus salad

**Carpaccio vom Hirschrücken**   
**aromatisiert mit Trüffelöl, Zitronenschale und Grana Pardano** 12,90  
Thinly sliced deer and tasty with truffle oil, lemon and Grana pardano

**Rustikale Vesper auf der Schieferplatte**  
**Käse 4, Schinken und Hausmacher Leberwurst 1,2,3 , Brot und Butter** 14,90  
Rustic assorted cheese and ham plate



## Heimat & Genuss Menü

### **Carpaccio vom Hirschrücken aromatisiert mit Trüffelöl, Zitronenschale und Grana Padano**

Thinly sliced deer and tasty with truffle oil, lemon and grana pardano

\*\*\*

### **Gelbe Paprikasuppe mit Kokosmilch, Chili und Garnelenspieß**

Spicy yellow peppersoup with chili and prawns

\*\*\*

### **Lammcarrée unter der Kräuterkruste Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus**

lamb with grilled vegetables, potato and thyme jus

\*\*\*

### **Crème Brûlée mit Mango-Koriander-Sorbet**

Creme Brulee with mango sorbet

<b>Menü komplett</b>	<b>34,90</b>
<b>Drei Gang mit Vorspeise</b>	<b>30,90</b>
<b>Drei Gang mit Suppe</b>	<b>28,90</b>

## Nachrichten – News - Veranstaltungen

**Alle Ausschankweine auf unserer Weinkarte  
zum Mitnehmen zum Winzerpreis**

**Kostenlose Führungen in der Weinbrennerei Asbach Uralt  
Dienstag bis Samstag 9 bis 17 Uhr**

**Wein Erlebnis in der „Rhein Wein Welt“ / täglich 10-20 Uhr**

**Rheingauer Schlemmerwochen  
Vom 26.April bis 5 Mai 2019**

# Aus Henning's Kochwerkstatt

## mit Spargel aus der Region



**Pfund Stangenspargel**   **(350 g geschält)**  
**mit zerlassener Butter oder Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln** **18,90**  
white asparagus with Sc. Hollandaise or liquid butter and parsley potatoes

**Portion Stangenspargel**  
**mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln**

- mit Kalbsschnitzel **23,50**
- mit Kalbsteak **24,50**
- mit Argentinischem Rumpsteak **26,50**
- mit Eifeler Landschinken **18,50**
- mit Hähnchenbrust **19,50**
- mit Lachsfilet **20,50**

White asparagus with a steak, ham, salmon, chicken or schnitzel

**Unsere Sauce Hollandaise ist gluten- und lactosefrei**  
**Wir verwenden nur**  
**frisches Eigelb, ausgelassene Butter, Weißwein, Salz und Zitronensaft**



Ein gutes Essen ist  
Balsam für die Seele



## Fisch – Fish

### **Garnelen mit Knoblauch, Chili und Kräutern der Provence in der Eisenpfanne serviert**

Shrimps with Garlic, chili and herbs served in a pan

**13,90**

### **Doradenfilets „Royal“ mit Kräuterkruste dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln**

Filets of seabrass with herb crackling, vegetable and rosemary potatoes

**16,90**  
½ Port. **13,50**

### **Lachsfilet auf Spargelragout und Petersilienkartoffeln**

Salmon filet with parsley potatoes and asparagusragout

**17,90**

### **Ganze Scholle ohne Gräten gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten**

Whole plaice without fish bones with potatoes and salad

**18,90**



## Salate - Salads

### **"Süße Ziege"**

#### **mit Honig gegrillter Ziegenkäse auf buntem Salatbett gerösteten Kernen und Kürbiskernöl**

Grilled goat cheese with honey on salad with roasted seeds  
and pumpkin seed oil

**12,90**

### **Marktsalate mit in Knoblauchöl gebratenen Garnelen und Hausdressing**

Salad with grilled prawns and housedressing

**14,90**

### **Kross gebratene Streifen von der Hähnchenbrust auf Marktsalaten mit Hausdressing**

Salad with crispy fried strips of chicken breast and housedressing

**13,90**

# Kochwerkstatt - vom Grill

**Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatbouquet** **18,90**  
Escallops' of veal with lemon, pommes frites and salad **½ Port. 14,50**

**Hähnchenbrust im Käsemantel  
auf Tagliatelle mit Tomaten-Basilikumrahm und Salat** **15,90**  
Chicken supreme in cheese coat, Italian noodles with tomato-basil cream and salad

**Kalbsleber mit Kartoffelpüree, geschmorte Apfel- und Zwiebelringe  
Thymianjus und Salat** **17,90**  
Liver of veal with stewed apple and onion rings thyme sauce and salad **½ Port. 13,50**

**Spargeltöpfchen  
Medaillons aus dem Kalbsrücken auf Spargelragout  
mit Petersilienkartoffeln** **22,90**  
Asparagus potty with veal and white asparagus in creamsauce

**Rumpsteak mit Pfeffersoße  
Grillgemüse und Steakhouse-Pommes** **23,90**  
Rump steak with pepper sauce  
Grilled vegetables and steakhouse fries

**Lammcarrée unter der Kräuterkruste  
Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus** **24,90**  
lamb with grilled vegetables, potato and thyme jus



## Unsere Desserts



<b>„Affogato al Cafe“ Vanilleeis mit heißem Espresso</b> Cold ice Cream & hot Coffee	<b>4,50</b>
<b>Crème Brûlée mit Mango-Korriander-Sorbet</b> Crème Brûlée with Mango Sorbet	<b>6,50</b>
<b>Eisvariation</b> <b>Schokolade, Pistazie und Bourbon-Vanille</b> Mixed icecream	<b>6,50</b>
<b>Geschmackskanone</b> <b>Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Chilifäden und rotem Pfeffer</b> Icecream with spicy Chli, pumpkinseed-oil and red pepper	<b>6,50</b>
<b>Warmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis</b> Warm chocolate soufflé and icecream	<b>7,50</b>
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</b> Warm applestrudel with icecream	<b>7,50</b>
<b>Käsedessert Tête de moine</b> <b>Geschabter Käse aus der Schweiz mit Preiselbeeren</b> Swiss cheese, called "Head of monk Cheese", with Cranberry jam	<b>8,90</b>

### Unsere flüssigen Dessert's :

<b>Grand Manier (Rouge) auf Eis</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Cointreau auf Eis</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Bailey's auf Eis</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Heißer Amaretto mit Sahne</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Kosakenzipfel mit Espresso</b>	<b>4 cl</b>	<b>6,00</b>

Weitere hochwertige Spirituosen finden Sie auf unserem Getränkewagen

**Für unsere Gäste mit einer Lebensmittelunverträglichkeit  
haben wir eine separate Speisekarte  
mit den ausgewiesenen Allergenen**

Legende der Zusatzstoffe : 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoffe



- Glutenfrei



- vegetarisch

