



## Heimat & Genuss Menü

### **Tartar vom Lachs auf Reibekuchen**

Tartar of salmon seasoned with herbs and sourcream

\*\*\*

### **Klare Entensuppe mit Grießnocken**

Clear duck broth with semolina dumplings

\*\*\*

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

Rack of lamb with herb crackling, mediterraine vegetables, cream potatoes and thyme jus

\*\*\*

### **Lauwarmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis**

Warm chocolate souffle with icecream

<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 auch zum Mitnehmen  
zum Winzerpreis**

**Weinwanderungen an jedem Wochenende mit QuerfeldWein**

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

**Rhein in Flammen St. Goar 15.Sept. 2018**

**Fest des Federweißen in Rüdesheim**

**am 19.-21.10.2018 und 26.-28.10.2018**

**Rüdesheimer Weihnachtsmarkt der Nationen**

**vom 22.11. bis 23.12.2018**

# Weinstube

Saisonale Gerichte, Kleinigkeiten vorweg, zwischendurch oder zum Wein




**Waldpilzrisotto mit Riesling und Grana Pardano**  **9,90**  
Mushroom risotto with riesling and Grana Pardano

**Kräuterpfannkuchen gefüllt mit pikanten Filetstreifen und Waldpilzen** **12,90**  
Herb pancake stuffed with mushrooms and sliced filet from pork

**Vegane Gemüsepfanne**   **Risotto von Perlgraupen mit Gemüse-Spieß und Olivenöl** **11,90**  
Barley risotto with grilled vegetables an olive oil

**Kalbhacksteak auf lauwarmen, asiatischen Glasnudelsalat** **14,90**  
Vealburger on noodle salad Thai style

**“Waldpilzpfanne”**  **13,90**  
**Gebratene Waldpilze in Sahnesauce mit hausgemachten Serviettenknödeln**  
Creamy mushrooms served in iron pan with homemade fried dumplings

## Brotzeit


**Tete de Moine**  **Geschabter Käse aus der Schweiz mit Preiselbeeren** **8,50**  
Swiss cheese, called “monk Cheese”, with cranberry jam

**Winzervesper auf der Schieferplatte**  
**Käse, Schinken, Hausmacher Leberwurst und Salami** <sup>1,2,3</sup>  
**reich garniert, mit Brot und Butter** **14,50**  
Rustic assorted cheese and ham plate



## Vorspeisen – Starters

**Brotkorb - verschiedene Brotsorten mit Butter und Spundekäs** 2,50  
Various types of bread with butter and Spundekäs

**Carpaccio vom Hirschrücken**   
aromatisiert mit Trüffelöl, Zitronenschale und Grana Pardano 12,90  
Thinly sliced rare loin of deer flavored with truffle oil, lemon peel and grounded cheese

**Jacobsmuscheln und Garnele**   
auf mediterranem Grillgemüse mit Olivenöl 12,90  
Scallops & shrimp on grilled vegetables

**Tartar vom Lachs auf Kartoffelrösti**   
Tartar of salmon, seasoned with herbs and sour cream, served on potato pancake 12,90

**Garnelenpfännchen**   
mit Knoblauch, Chili und Kräutern der Provence 13,90  
in der Eisenpfanne serviert  
Shrimps with Garlic, chili and herbs served in a pan

## Suppen – Soups

**Klare Entenbrühe mit Grießnocken & Tomatenwürfel** 6,50  
Clear stock from duck with semolina dumplings and tomatocubes


**Suppe vom Hokkaido Kürbis "Asia Style"**   
mit Zitronengras, Kokosmilch und Chilipaste 7,50  
dazu einen kleinen Garnelenspieß  
Spicy Pumpkin soup with Shrimp

## Salate – Salads

Unser Hausdressing wird zubereitet  
aus weißem Balsamico, Senf, Kräuter der Provence, Estragon und Sonnenblumenöl

**Gebackener Ziegenkäse auf mediterranem Grillgemüse mit Basilikumpesto und gerösteten Kürbiskernen** **12,90**  
Pan fried goat cheese with mediterrain vegetables and pumpkin seed

**Gegrillte Riesengarnelen**   
**Marktsalate mit in Knoblauchöl gebratenen Garnelen Hausdressing und Chilisauce** **14,90**  
Salads with grilled prawns and housedressing

**Herbstlicher Salat mit gebratener Poulardenbrust**   
**mit karamellisierten Walnüssen und Weintrauben** **13,90**  
Mixed salad with walnuts, grapes and chicken supreme

## Fisch – Fish



**Lachsfilet vom Grill auf Selleriepüree mit Sauce Bernaise** **17,90**  
Panfried filet of salmon on selleriemash with Sauce Bernaise

**Ganze Scholle ohne Gräten „Finkenwerder Art“ mit Speckstreifen <sup>3</sup>, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten** **18,90**  
Whole plaice without fish bones with bacon and salad

**Doradenfilets „royal“ unter Kräuterkruste dazu mediterranes Grillgemüse und Petersilienkartoffeln** **16,90**  
Filets of seabrass with herbcrackling vegetable and rosmary-potatoes **½ Port. 13,50**

## STIEBLER|S Klassiker



### „Schnitzelspieß“

Zwei Wiener Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren  
auf Steakhouse Pommes Frites am Salat bouquet

Vienna escalope of veal with lemon on Steakhouse fries and salad

**18,90**

½ Port. 14,50

LAKTOSEFREI

### „Waldpilztöpfchen“

Zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzragout  
im Kochtöpfchen serviert mit gebratenen Serviettenknödeln

Loin of pork with mixed mushrooms in cream and fried dumpling slices

**17,90**

½ Port. 13,50

**Gebratene Maispoulardenbrust auf Pilzrisotto  
am Salatbouquet**

Chicken supreme on mushroom Risotto

**15,90**

**Ragout vom Hirsch**

**mit Apfelrotkohl, gebratenen Serviettenknödeln und Preiselbeeren**

Stew from deer with red cabbage and bread dumplings

**16,90**

**Kalbsleber „Berliner Art“**

**auf Selleriepüree, geschmorte Apfel- und Zwiebelringe  
Thymianjus und Salat**

Liver of veal with stewed apple and onion rings thyme sauce and salad

**17,90**

½ Port. 13,50

**Halbe Bauernente in Orangensauce**

**auf Apfelrotkraut mit gebratenen Serviettenknödeln**

Half roasted duck with red cabbage and bread dumplings

**21,90**

**Lammcarrée unter der Kräuterkruste**

**Grillgemüse, Gratin Kartoffeln und Thymianjus**

Rack of lamb with herb crackling, grilled vegetables, cream potato and thyme jus

**24,90**

**Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Sauce Bernaise**

**Gratin Kartoffeln und Salat**

Grilled sirloin steak with sauce Béarnaise cream potatoes and mixed salad

**24,90**

## Dessertauswahl



**„Affogato al Cafe“ Vanilleeis mit heißem Espresso** 4,50  
Cold ice cream & hot coffee

**Eisvariation**  
**mit dunkler Schokolade, Walnusseis und Bourbon-Vanille** 6,50  
Mixed Icecream

**Geschmackskanone**  
**Vanilleeis mit Kübiskernöl, Chilifäden und rotem Pfeffer** 6,50  
Icecream with pepper, pumpkinseed-oil and chili

**Hausgemachte Sorbetvariation**   
**Himbeere, Mango-Koriander und Limette-Basilikum** 7,50  
Variation of 3 different sorbets / strawberry, mango-coriander and lime-basil



**Kleine Pancakes mit Apfel- und Blaubeerkompott** 7,50  
Pancakes with stewed apples and blueberries

**Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis** 7,50  
Warm chocolate soufflé and icecream

**Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne** 7,00  
Warm applestrudel with icecream

### Unsere flüssigen Dessert's :

Grand Manier auf Eis	2 cl	4,00
Bailey's auf Eis	4 cl	4,00
Heißer Amaretto mit Sahne	4 cl	4,00
Kosakenzipfel mit Espresso	4 cl	6,00

### Zur Verdauung:

**Besondere Kräuterbitter aus Frankreich und Italien, auf Eis serviert**

Ferro China Balvia Amaro 21 Vol% aus Italien	4 cl	6,00
Nonino Amaro Quintessentia di Erbe Alpine 35 Vol %	4 cl	6,00
La Valdotaine Amaro Dente di Leone 32,6 Vol %	4 cl	6,00

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-Farbstoff

 -vegetarisch  - glutenfrei

