

Starter | Entrée

Pumpkin – Ginger soup | crustacean role
Soupe | citrouille | rouleau de crustacé ^{1,2,3,4,5,7,9}
7.00 €

French onion soup
Soup à l'oignon ^{1,4,5,7,9}
6.50 €

6 snails | herb butter | tomato
6 escargots | beurre faites maison | tomates ^{4,7,9,11,12,15}
13.00 €

**Fried mushrooms | Tempura
lettuce | sesame mayonnaise**
Champions | manteaux tempura
salade | sésame mayonnaise ^{1,4,5,7,9,11,12}
9.50 €

Lettuce | goat cream cheese | apple vinaigrette
Mâche | fromage de chèvre | vinaigrette au
pommes ^{1,4,5,7,9,12}
11.50 €

1= Eier 2= Fisch 3= Krebstiere 4 = Milch 5 = Sellerie 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Erdnüsse

9 = Gluten haltiges Getreide 11 = Schalenfrüchte 12 = Senf 14. = Weichtiere 15 = Phosphat

16 = Koffeinhalzig 17 = Chinin halzig 19 = Farbstoff

Vegetarian | Végétarien

**Forest mushrooms | Brezel dumplings
pumpkin mousse | pearmousse** ^{5,7,9}

Champignons forestiers | Brezel dumpling

Mousse a la citrouille | mousse aux poire

12.50 €

Homemade | pumpkin noodles | leek ^{1,4,5,7,9}

Faites maison | citrouille nouilles | poireau

12.50 €

Fisch – Poisson

Tagliatelle | Salmon & Cod | curry vegetable ^{1,2,4,5,7,9}

Tagliatelle | salmon & morue | curry | légumes

16.00 €

**Fried Salmon fillet | pumpkin-leek crust
mashed potato | Riesling sauce/**

Filet de Saumon | croûte aux citrouille - poireaux |

purée de citrouille ^{1,2,4,5,7,9}

19.00 €

Steamed Cod | pumpkin mousse | beluga lentils

Morue à la vapeur | mousse aux citrouille

Lentilles beluga ^{2,4,5,7}

19.50 €

Recommendation autumn
Recommandation automne

Pumpkin steak
pumpkin noodles | green beans
Steak au citrouille
citrouille nouilles | haricots ^{1,4,5,7,9,15}
18.50 €

Braised beef
Swabian noodles | apple sauce
Bœuf braisé au vinaigre
spätzle | compote pommes ^{1,5,9,12}
17.50 €

Fried Calf's liver
mashed pumpkin | roasted onions
Foie de veau | d'oignon frit
purée de citrouille | salade ^{1,4,5,9,12}
15.00 €

Homemade Cerf -ragout | Swabian noodles
Ragout de chevreuil | swebian spätzle ^{1,4,7,9}
17.50 €

1= Eier 2= Fisch 3= Krebstiere 4 = Milch 5 = Sellerie 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Erdnüsse
9 = Gluten haltiges Getreide 11 = Schalenfrüchte 12 = Senf 14. = Weichtiere 15 = Phosphat
16 = Koffeinhalzig 17 = Chinin halzig 19 = Farbstoff

Our meat dish | Notre viande

German Beefsteak

Pepper sauce | fried potatoes | beetroot salad

Steak hachée

sauce poire | p.d.t sautée

salade de betteraves ^{1,4,5,7,9,12,15}

13.50 €

Veal cutlet | French-fries | salad ^{1,2,4,5,9,12}

Escalope de veau | pommes-frites | salade

20.00 €

**Rumpsteak | onions or herb butter |
pommes frites | salad**

Rumpsteak | oignon ou beurre au herbes

pommes-frites | salade ^{1,4,5,9,12}

23.00 €

**Pork cutlet | pepper sauce
croquettes | salad**

Escalope de porc | sauce chasseur

salade | croquettes ^{1,4,5,7,9,12}

15.50 €

Cordon bleu | veal | French fries | salad

Cordon bleu | frites | salade ^{1,4,5,9,12,15}

21.00 €

Dessert – Dessert

Plum crumble | pumpkin parfait ^{1,4,7,9,11}
Crumble aux prunes | parfait au citrouille
7.50 €

Pear curd dumplings | Asbach Sabayon
Boulettes de poire caillé
Asbach Uralt sabayon ^{1,4,7,9,11}
7.50 €

Hausg **Café Gourmand**

Mini pumpkin crème brûlée | Espresso
Espresso | Mini Crème Brûlée aux citrouille ^{1,4,16}
6.00 €

Vanilla ice cream | whipped cream
Glace vanille | liqueur de l'œuf ^{1,4,7,11}
6.50 €

Rüdesheimer Kaffee Spezialitäten
- original flambé at the table - flambé a la table ^{4,16}
6.80 €

Coffee or digestive | Café ou digestif

Coffee/ Café	2.50 €
Espresso	2.50 €
Cappuccino	3.00 €
Café au lait	3.00 €
Latte Macchiato	3.50 €