

Auszug aus unsere Speisekarte. Bitte beachten Sie unser wöchentlich wechselnde saisonale Empfehlungen auf dem Schwarzen Brett

Rustikales

Handkäs´ mit leiser Musik

in Wein-Walnuss-Zwiebel-Vinaigrette
Butter und Landbrot

Gebackener Camembert mit Sesamkruste

mit Vollkorn-Toastbrot, hausgemachten Gelee und Butter

Kartoffel-Canapés

belegt mit Räucherlachs, Wildsülze und Kräuterdipp

Flotte Birgitt

Landbrot mit Räucherlachs, Zwiebeln und Meerrettichbestrichen, Käse und 2 Spiegeleiern

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Speckwürfel und Käse

Flammkuchen „Rhoihessisch“

mit roten Zwiebeln, Fleischwurst und Handkäs´

Flammkuchen „Vegetarisch“

Pesto, Ziegenkäse, Walnüssen, Zwiebeln, Champignon und Käse sowie Rucola (geschwenkt in Olivenöl)

Raclette für eine Person

mit frischen Champignon, Kartoffeln, Salami, Gewürzgurken, Zwiebeln, rohe Speckwürfel und Raclette-Käse

Grobe Bratwürstchen vom Landschwein

vom Schwäbisch-Hällischen, serviert mit Landbrot

Bettenheimers Minkelcher

Unsere Spezialität:

Tagesfrische Auswahl rheinhessischer Happen

zum Wein oder als Vorspeise nach dem Vorbild spanischer Tapas

Lassen Sie sich überraschen !

Warmes aus der Gutsküche

Wildsülze

ingelegt in Essig-Oel-Zwiebel-Vinaigrette
an Remouladensauce mit Landbrot oder Bratkartoffeln

Salatteller mit warmen Ziegenkäse

in Honig geschwenkt

Rösti mit geräuchertem Lachs

Rösti an Meerrettich, Zwiebeln, Ei und Blattsalat

Rhein Hessische Rösti-Varianten (4 Stück)

Rösti mit gekochtem Schinken, Zwiebeln und Käse überbacken

Rösti mit Blutwurst und Käse überbacken

Rösti mit Fleischwurst, und Handkäs´ überbacken

Rösti mit Leberwurst, Gewürzgurke und Käse überbacken
und Blattsalat

Gefülltes Hinkel (Hähnchenbrustfilet)

an Salatbett

Eine Tapasvariation für alle Jahreszeiten. Das gefüllte Hinkel wird für Frühling, Sommer, Herbst und Winter unterschiedlich gefüllt sein - Überraschung -

Kuhstall-Spieß

Schweinefilet mit Zucchini, La Ratte Kartoffeln, Schlotten,
Cocktailtomaten in Pergamentpapier an Salatbett

Schweineschnitzel paniert oder natur mit Pilzrahm

mit marktfrischen Pilzen der Saison und Landbrot

Argentinisches Rumpsteak (250 gr.)

mit Zwiebeln und Landbrot

Argentinisches Rumpsteak (250 gr.)

mit hausgem. Kräuterbutter und Landbrot

Weiterhin bieten wir Ihnen Gerichte für Kinder sowie den Seniorenteller an.