

Auszug aus unsere Speisekarte. Bitte beachten Sie unsere wöchentlich wechselnden saisonalen Empfehlungen auf dem Schwarzen Brett

Rustikales zum Wein

Handkäs´ mit Musik

in Wein-Walnuss-Zwiebel-Vinaigrette, Butter und Landbrot

Gebackener Camembert mit Sesamkruste

mit Vollkorn-Toastbrot, hausgemachten Gelee und Butter

Spundekäs´

klassisch mit Landbrot und kleinen Brezelscher

Dosenbratwurst

auf Brot und Spiegeleier

Duett vom Spundekäs´, Wurstsalat^{2,3} und Handkäs´

mit Bratkartoffeln

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Speckwürfel^{2,3,7} und Käse

Flammkuchen „Vegetarisch“

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

Raclette für eine Person

mit frischen Champignon, Kartoffeln, Salami ^{2,4}, Gewürzgurken, Zwiebeln, rohe Speckwürfel^{2,3} und Raclette-Käse⁷ (in den Monaten Februar, März, April, Oktober und November)

Leberkäse^{2,3}-Scheiterhaufen

auf Bratkartoffeln und Spiegelei

Grobe Bratwürstchen vom Landschwein

vom Schwäbisch-Hällischen, serviert mit Landbrot

Bettenheimer´s Minkelcher

Unsere Spezialität:

Tagesfrische Auswahl rheinhessischer Happen

zum Wein oder als Vorspeise nach dem Vorbild spanischer Tapas

Wir servieren die Fleisch- und Wurst-Spezialitäten von den beiden Ober-Ingelheimern Metzgereien Martin und Stephan und der Metzgerei Dobroschke aus Dromersheim.
Die Wildspezialitäten bekommen wir von unserem Freund Jäger Horst Rath aus der Lüneburger Heide. Unser Landbrot, unsere Dinkelbrote... beziehen wir von der Bäckerei Finkenauer, Ober-Ingelheim.

Warmes aus der Gutsküche

Wildsülze

eingelegt in Essig-Oel-Zwiebel-Vinaigrette an Remouladensauce²

Stapelei

(Rösti, Blutwurst, Gewürzgurke, Sauce Hollandaise, Zwiebeln) und Spiegelei

Salatteller mit warmen Ziegenkäse

in Honig geschwenkt

Frische Blattsalate – hausgemachte Salate mit Tomaten, Ei, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, und hausgem. Kräuterdressing, serviert mit Landbrot oder Vollkorntoast

Rösti mit Scheiben vom Räucherlachs

Meerrettich, Ei und Blattsalat

Rhein Hessische Rösti-Variationen (4 Stück)

Rösti mit gekochtem Schinken^{2,3,7}, Zwiebeln und Käse überbacken

Rösti mit Blutwurst² und Käse überbacken

Rösti mit Fleischwurst^{2,3} und Handkäs´ überbacken

Rösti mit Leberwurst², Gewürzgurke und Cheddarkäse überbacken und Blattsalat

Gefülltes Hinkel^{2,3}

Hähnchenbrustfilet an Salatbett. Das gefüllte Hinkel wird für Frühling, Sommer, Herbst und Winter unterschiedlich gefüllt sein - Überraschung -

Schweineschnitzel^{7,2} paniert mit Pilzrahm

mit marktfrischen Pilzen der Saison und Landbrot

(Champignon oder/und Pfifferlingen oder/und Kräuterseitlingen)

Schweineschnitzel^{7,2} natur mit Pilzrahm

mit marktfrischen Pilzen der Saison und Landbrot

(Champignon oder/und Pfifferlingen oder/und Kräuterseitlingen)

Argentinisches Rumpsteak (250 gr.)

mit Zwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter und Landbrot