

Machen Sie sich einen Kopf um nix ... Stressfrei feiern und genießen ...



Wählen Sie das passende Menü exklusiv zu Ihrem Anlass aus.

Die erste Qual der Wahl haben Sie mit unseren leckeren Vorspeisen:

- hausgemachte Tomatencremesuppe mit Knobi-Croutons
- feine Gemüsebrühe mit hausgemachten Dinkelklößchen
- hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Als Zwischengang reichen wir Ihnen im Anschluss:

- einen kleinen Marktsalat der Saison

Aus unserem Hauptspeisenangebot wählen Sie nun drei Gerichte, die unsere Küchenchefs Ihnen individuell zu Ihrem Anlass zubereiten:

- Champignons, gefüllt mit Schafskäse, auf einem Bett aus Blattspinat, dazu Bratkartoffeln
- Mediterranes Gemüseratatouille mit Schafskäse überbacken, dazu ofenfrisches Baguette
- Zanderfilet im Speckmantel, dazu Rosmarinkartoffeln
- Zanderfilet an Zitronenschaum, dazu Butterkartoffeln
- Mariniertes Hähnchenbrustfilet, fein gebraten, angerichtet mit Blattspinat, Cherrytomaten und Rosmarinkartoffeln
- „Rhein Hessische Schweinelende“, rosa gebraten, mit frischen Champignons, angerichtet auf Rieslingrahm, dazu unsere hausgemachten Spätzle
- Rückenfilet vom Weideschaf, rosa gebraten, an Thymianjus mit Knoblauch-Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Zum Dessert wählen Sie eines der Folgenden aus:

- Bourbon-Vanilleeis mit kandiertem Ingwer
- Panna Cotta auf Himbeerspiegel

Als Menüabschluss genießen Sie einen Digestif oder einen Kaffee.

Zu Ihrem persönlichen Menü empfehlen wir Ihnen eine erlesene Auswahl aus unserem umfangreichen Weinsortiment. Keine Panik! All Ihre Getränke sind natürlich bei unserem **Exklusiv-Angebot im Preis von 59,00 €/Person** mit inbegriffen.

Feiern Sie einfach entspannt in unserem historischen Gewölbekeller mit individueller Dekoration.

... das Einzige was Sie noch machen müssen: Ihre Gäste einladen!