

# HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WEINWIRTSCHAFT



## SPEISENBLATT

### VORRANGIG

---

Frühlingssalat mit Croutons und Rohkostsalat	8,40
Pulpcarpaccio mit Ratatouille Vinaigrette und gebackener Kartoffel mit Schafskäse gefüllt	11,80
Flonheimer Spargelterrinen „grün & weiß“ mit Mousse	9,00
Spargelcremesuppe mit Geflügelsatay	8,50

### ZWISCHENDRIN

---

Bärlauchgnocchi mit Spinat-Knoblauch-Gemüse und Trüffelschaum	
- vegetarisches Gericht als Vorspeise/Zwischengang -	12,50
- als Hauptgericht -	16,50

### HAUPTSÄCHLICH

---

Geschmorte Kaninchenkeule mit Rahmkohlrabi auf „Püree vom blauem Schweden“ und Dijonsensauce	20,50
Gebratenes Filetstück vom Adlerfisch auf grünem Erbsenpüree, Feldgemüse Nussbitterschaum	23,50
Getrüffeltes Perlhuhnbrust auf Feldgemüse und buntem Nudelnest mit Pfefferrahmsauce	21,90
„Espenhof Klassiker“ - Winzersteak vom Schwarzkopfrind mit Speck und Trauben dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	19,80

### UNVERZICHTBAR

---

Rhabarberragout mit Vanille, Baiser und Rhabarberreis	9,00
„Pina Colada“ klein aber fein	4,50
Selbstgemachtes Frucht-Sorbet	2,80
„Espenhof Käseteller“: pro Person (nach Verfügbarkeit) Camembert de Normandie, Munster AOP, Comté Reblochon de Savoie, Fume d'Ambert, Picandou mit Feigensenf und Brotauswahl	14,50

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WEINWIRTSCHAFT



## MENÜBLATT

### WEINMENÜ

---

#### **PULPOCARPACCIO**

RATATOUILLE VINAIGRETTE GEFÜLLTE KARTOFFEL SCHAFSKÄSE

—

#### **BÄRLAUCHCREMESUPPE**

MIT GEFLÜGELSATAY

—

#### **SORBET**

DES TAGES

—

#### **GETRÜFFELTE PERLHUHNBRUST**

FELDGEMÜSE BUNTES NUDELNEST PFEFFERRAHMSAUCE

—

#### **„PINA COLADA“**

A LA ESPENHOF

MENÜ IN 5-GÄNGEN € 49,50

### WEINREISE ZUM WEINMENÜ

---

2016 SAUVIGNON BLANC GUTSWEIN TROCKEN

2015 SYLVANER GUTSWEIN TROCKEN

2015 CHARDONNAY ORTSWEIN TROCKEN

2014 LAROCHE SPÄTLESE LAGENWEIN EDELSÜSS

WEINREISE MIT 4 GLÄSERN À 0,1L UND EIN SCHLUCK SEKT ZUM SORBET € 14,50

GERNE GEBEN WIR AUSKUNFT ZU ALLEN GERICHTEN GEMÄSS DER ALLERGEN-VERORDNUNG.  
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.