

# HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WEINWIRTSCHAFT



## SPEISENBLATT

### VORRANGIG

---

Sommerlicher Vitalsalat mit Vollkorncroutons und Rohkost Salaten	8,40
Kanarisches Pulpocarpaccio mit Bohnencassoulet und Ziegenkäse-Brotravioli	11,80
Triologie von der Tomate mit Focaccia Brot und Burrata	10,80
Geeiste Gazpacho mit knuspriger Riesengarnele	8,50

### ZWISCHENDRIN

---

Kumpir (Ofenkartoffel in der Folie) mit kleinem Fitness Salat dazu wahlweise - Kräuterquark, Gartenkresse und Speck (auch vegetarisch ohne Speck) - Kräuterquark und geräucherter Lachs	12,00
---	-------

### HAUPTSÄCHLICH

---

Flonheimer Rehrücken unter der Pfefferkruste mit handgeschabten Spätzle und Buchenpilzen	24,50
Kross gebratenes Doradenfilet auf Kapern-Zitronen Risotto mit Feldgemüse und Krustentierschaum	22,80
Gebackenes Kotelette vom Kraichgauer Landschwein mit Bratkartoffeln und Feldgemüse	25,00
„Espenhof Klassiker“ - Winzersteak vom Schwarzkopfrind mit Speck und Trauben dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	19,80

### UNVERZICHTBAR

---

„Pfirsich Melba“	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, Foume d’Ambert, Picandou mit Feigensenf und Brotauswahl	14,50

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WEINWIRTSCHAFT



## MENÜBLATT

### WEINMENÜ

---

#### **KANARISCHES PULPOCARPACCIO**

BOHNENCASSOULET ZIEGENKÄSE-BROTRAVIOLI

—

#### **GEEISTE GAZPACHO**

RIESENGARNELE

—

#### **SORBET**

DES TAGES

—

#### **FLONHEIMER REHRÜCKEN**

PFEFFERKRUSTE SPÄTZLE BUCHENPILZE

—

#### **„PFIRSICH MELBA“**

MENÜ IN 5-GÄNGEN € 52,50

### WEINREISE ZUM WEINMENÜ

---

2016 SYLVANER GUTSWEIN TROCKEN

2015 CHARDONNAY ORTSWEIN TROCKEN

2015 STAMMBAUM ROTWEINCUVÉE 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.