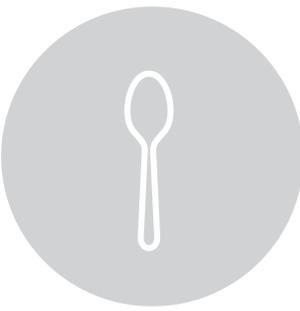


 **forum**

Menükarte





Vorspeisen



Mürbeteig-Tartelette mit
Grünkohlcreme und
Sonnenblumenkernen (Fingerfood)



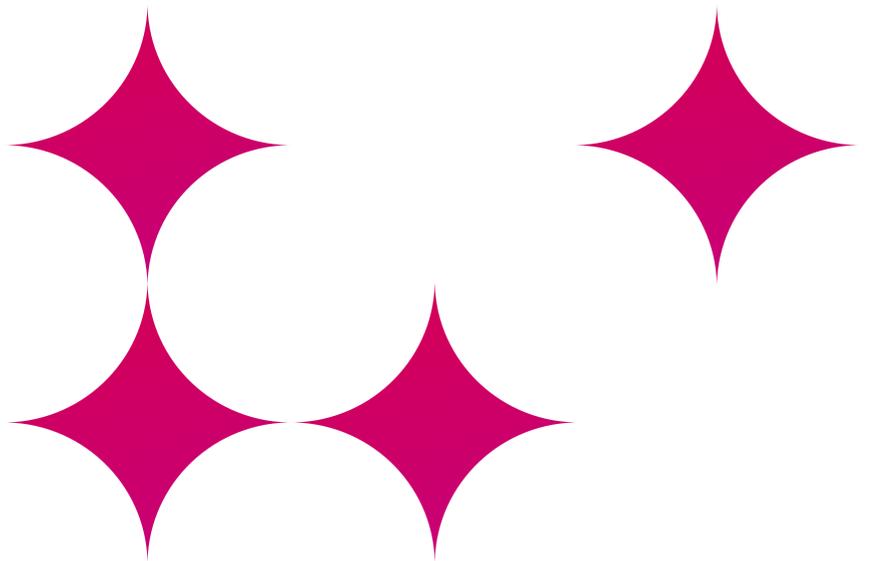
Wachsbohnen Salat mit
Birne und Gemüse-Speck

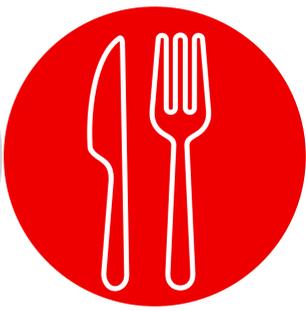


Forellencreme mit
kleinen Kräuterzwiebeln und
knusprigem Brot



Mariniertes Rindfleisch mit
Grüne-Soße-Schmand und Meerrettich





Hauptgerichte



Apfelwein-Hähnchen mit
Möhren-Kartoffelstampf,
Champignons und Zwiebeln



Kürbisgulasch mit
geräucherter Paprika und
schwarzen Linsen

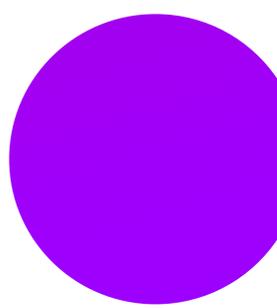
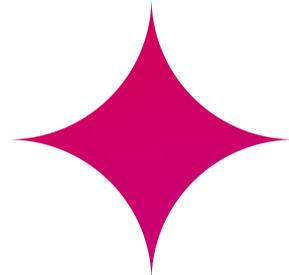
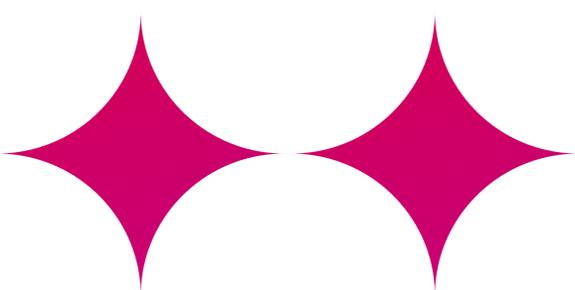


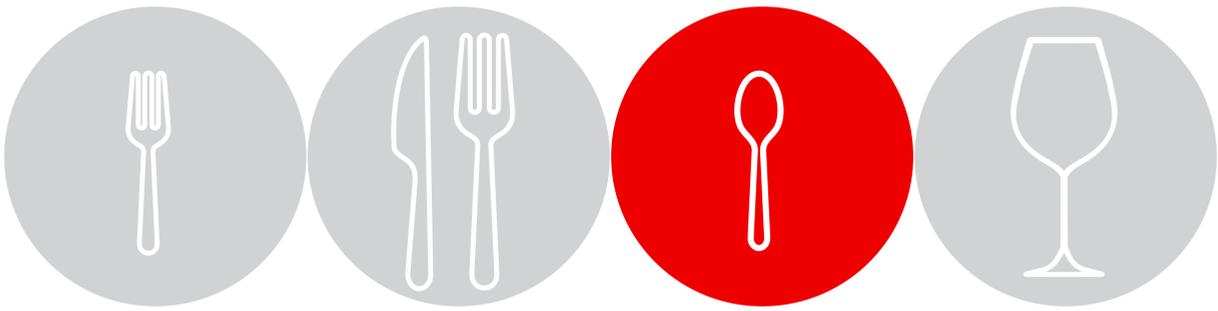
Kabeljau mit
Spitzkohl und Rieslingsauce



Kalbsfrikadelle mit
Kartoffelsalat, Rotweinjus
und Radieschen

Aus der Hütte im Innenhof
Currywurst mit Brot





Desserts



Mandelmilchreis mit
Roter Grütze und Gewürzcrumble



Vanillepudding mit
Gewürzaprikose und Kürbiskernöl



Dunkles Schokoladenmousse mit
Heidel- und Holunderbeeren

Zusätzlich im 5. OG – Dessert-Buffer

Pasteis de Nata mit Zimt



Lauwarmer Topfenknödel,
Vanille-Mohnsauce, süße Brotschmelze

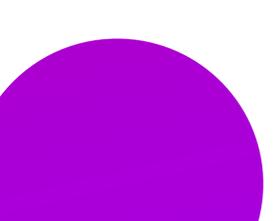
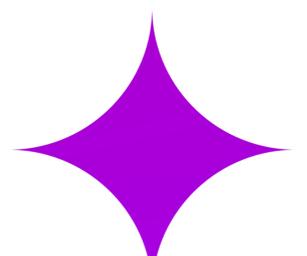


verschiedene Macarons



Eiscreme & Sorbet

Zusätzlich im 5. OG – Käse-Buffer





Weine



Weißwein

Wegeler Rheingau Riesling
QbA trocken VDP Gutswein, trocken,
2021



Weingut Hans Wirsching Blanc de Blanc,
VDP Gutswein, trocken, 2018



Roséwein

Wegeler Assmannshäuser Pinot Rosé
Spätburgunder, 2022



Rotwein

Weingut Klumpp Cuvée N° 1, 2020



Weingut Markus Schneider Tohuwabohu,
2017

Sekt



Schloss Vollrads Riesling Sekt Brut