



MENÜ „GOLDHÜBEL“

Kleiner bunter Salatcup

verschiedene angemachte Salate mit Croûtons

~

Goldhübel - Schnitzel

vom Schweinerücken, mit süßem Senf und Meerrettich paniert, dazu amerikanische Kartoffeln und Tatarensauce

~

Geeister Cappuccino

Cappuccinosahneis in der Tasse serviert

Preis pro Person

16,- €

passend dazu:

Nieder-Flörsheimer Burg Rodenstein

0,2l

3,00 €

Müller-Thurgau, halbtrocken, frisch & belebend

1,0l Fl

14,20 €



VORSPEISEN & SUPPEN

Kleiner bunter Salatcup
mit Croûtons

3,- €

Grüne Erbsensuppe
mit gebratenen Wiener Würstchen

4,- €

Mulligatawny
aromatisch – indische Geflügelrahmsuppe

4,- €

Gebratene Blutwurst
selbstgemachte Blutwurst auf Blattsalat mit
Röstzwiebeln und Honig – Senf – Dressing

5,- €



FLEISCH, FISCH & PASTA

Hausgemachte Käsespätzle

in Butter geschwenkt mit Röstzwiebeln und aromatischem Bergkäse

8,- €

Goldhübel - Schnitzel

vom Schweinerücken, mit süßem Senf und Meerrettich paniert, dazu amerikanische Kartoffeln und Tatarensauce

11,- €

Zarte Hähnchenroulade

mit grünem Spargel gefüllt, dazu Farfalle in pikantem Paprikarahm

12,- €

Kap - Seehechtfilet im Cornflakesmantel

auf Rahmkohlrabi mit gebräunten Butterkartoffeln

12,- €

Geschmorte Würfel vom Kalb

in Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle und etwas Blattsalat

13,- €



SÜBSPEISEN & DESSERTS

Geeister Cappuccino

Hausgemachtes Cappuccino - Halbgefrorenes
in der Tasse serviert

4,- €

Zwei warme Quarkkeulchen

in Zimt-Zucker gewälzt mit Apfelmus

4,- €

Gebackenes Joghurteis

mit selbstgemachtem Mango - Chutney

4,- €

Süße Überraschung

kleine Dessertkreation nach Wahl des Küchenchefs

6,- €