



## Weinhotel Bechtermünz & Weinrestaurant

### VORSPEISEN

FrISChe Austern Gillardeau G2 (Crassostrea gigas), à ca. 115g Mit Verjus-Schalotten Vinaigrette	4,00€ pro St.	Lachsfilet mit grünem Spargel, Kräuter Kartoffelpüree und Honig-Senf-Butter	21,00€
Gebackene Schwarzwurzeln auf dem Feldsalat	11,00€	Hähnchenbrust mit Schwarztrüffel Risotto und Zuckerschotten	17,00€
Feldsalat mit Entenbruststreifen, Orangen, karamellisierten Maronen und KOEGLER Verjus Dressing	15,00€	Rehgulasch mit Rotkraut und Klöße	17,00€
Carpaccio vom Hirsch mit Parmesan und Rucola, in einer Trüffel-Limetten-Vinaigrette und Pinienkernen	12,00€	Rumpsteak auf dem Polenta-Bett mit Pinot Noir Schalotten	28,00€
Handkäse Variationen in drei verschiedenen Weinen eingeleger Schlemmerhandkäse angemacht mit Musik, Gurken, Kümmel serviert mit Butter und deftigem Bauernbrot Dazu je 0,05l von unseren Weinen: 2017er KOEGLER Grüner Veltliner trocken 2017er KOEGLER Riesling trocken 2016er KOEGLER 1467 feinherb	14,50€	Lammkaree mit buntem Gemüse und Petersilie-Knoblauch Soße	24,00€
ohne Weine	8,50€		
Lauwarmer Linsen-Lauchsalat mit frischem Ziegenkäse und Honig-Curry-Verjus-Sause	9,50€		

### SUPPE

Rheingauer Riesling Kräuter Süsschen 8,00€

### HAUPTGÄNGE

Pesto Penne Nudeln mit Spinach, Ricotta und Pinienkernen 16,00€

### FÜR KINDER

Nudeln mit Bolognese Sauce und Parmesan	9,00€
3 x Koeglers Minibeefburger gerne auch mit Käse dazu 0,2l von unserem KOEGLER Traubensaft	12,00€
Vanille oder Schokoladen Eis	1,50€ pro Kugel

### DESSERTS

Orangen Parfait mit Beeren Kompott und frischen Beeren	9,00€
Spätlese Weincreme mit Weinbrand Rosinen Und Mandeln Blätter	9,00€
Maronencreme mit Preiselbeeren	9,00€
Gebackene Pflaumen mit Karamell-Nüssen	10,00€
Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf	14,00€

Bitte Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenen Liste.