



## Weinhotel Bechtermünz & Weinrestaurant

### VORSPEISEN

Frische Austern Gillardeau G2 (Crassostrea gigas), à ca. 115g Mit Verjus-Schalotten Vinaigrette	4,00€ pro St.	Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Rehfleisch und Zwiebeln, dazu cremige Wildpilzsauce	16,00€
Feldsalat mit Wildpilzen, Speck und Wallnuss-Thymian-Vinaigrette	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€	Lammkeule Mit Brokkoli, Auberginen, Zucchini & Rotweinjus	18,00€
Handkäse Variationen in drei verschiedenen Weinen eingelegter 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€		
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

Gratinierter Ziegen Käse  
auf dem geschmortem Gemüse 16,00€

Royal Doraden Filet  
mit riesen Garnelen, Kräuter Baby Kartoffeln  
und grünem Spargel 21,00€

### 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

KOEGLER Verjus-Limetten Parfait  
mit Beeren Kompott 8,00€

Spätlese Weincreme mit Weinbrand Rosinen  
Und Mandeln Blätter 9,00€

Maronencreme mit Preiselbeeren 9,00€

In Riesling gekochte Quitte  
mit karamellisierten Walnüssen und Rosinen,  
dazu Schlagsahne 9,00€

Käseauswahl  
mit Trauben, Nüssen und Feigensenf 14,00€

Bitte Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenen Liste.