

„Das beste Produkt kommt auf dem kürzesten Weg und somit aus der Region“.

Diesem Credo hat sich das Küchenteam unter Franz Jost verschrieben und verfolgt es mit Nachhaltigkeit.

Mit folgenden Züchtern arbeiten wir zusammen:

Flammkäse: Bornwiesenhof, Hußweiler/Hunsrück

Forellenzucht: Hr. Bals, Burgen/Baybachtal

Gänse: Otto Pfeiffer, Bad Ems (Freilandhaltung)

Lamm: Heinz Weidenbach, Bacharach-Henschhausen

Eier + Poularden: Geflügelhof Bauer, Kappel (Bodenhaltung und eigenes Schlachthaus)

Rind: Highland-Cattle-Zucht Manfred Wehr, Boppard-Windhausen (Bio-zertifiziert und eigenes Schlachthaus)

Schweine: Familie Reulen, Werlau

Wild: Forstamt, Boppard

Ziegen: Bernd Merscher, Karbach (beweidet die Hänge des Mittelrheintals)

Ziegenkäse: Vulkanhof Ziegenkäserei, Gillenfeld/Eifel

Im Vordergrund steht der Gedanke, die heimischen Züchter mit artgerechter Tierhaltung zu fördern und lange Transportwege zum Schlachthaus zu vermeiden. Die Qualität der Produkte entschädigt uns alle für den Mehraufwand.

Regionales Menü

Pfifferling-Sülze mit Frisée-Salat
und Schnittlauch-Vinaigrette

* * *

Gurken-Minze Kaltschale

* * *

Duett vom Hunsrücker Rind mit grünem Spargel und
Nuss-Kartoffeln

* * *

Schokoladen-Krokant-Törtchen
auf Brombeercoulis

Als 3-Gang Menü mit Suppe	20,20 €
Als 3-Gang Menü mit Vorspeise	22,20 €
Als 4-Gang Menü	24,90 €

Vorspeisen

Timbal vom Graved Lachs an Holunderblütengelee mit Haselnussbrot	9,10 €
Galantine vom Kappeler Hähnchen an Nektarinenkompott mit Frisée Salat	8,70 €

Suppen

Selleriecrèmesuppe mit Räucherlachs	7,00 €
Kraftbrühe vom Hunsrücker Hochland Rind mit Pfifferling-Petersilienstrudel	6,50 €

Gericht aus unserer Heimat, dem „Weltkulturerbe Mittelrheintal“

Himmel & Erde

Gebratene Hausmacher Blut- und Leberwurst auf Kartoffel-Apfel-Püree	14,50 €
---	---------

Fisch

Mit Spinat gefüllte Baybachtal-Forelle an Pastinakenpüree	16,50 €
Welsfilet aus dem Rauch an Pfifferlingen mit grünem Spargel und Schloßkartoffeln	17,50 €

Fleisch

Brust vom Kappeler Hahn an geschmortem Chicorée mit Reis	16,50 €
Schweinefilet auf Pfirsichkompott mit neuen Kartoffeln und Broccoli-Flan	17,50 €
Schnitzel vom Kalbstafelspitz auf Kartoffel-Stampf an Karottengemüse	19,50 €
Rumpsteak an Pfifferlingen mit Dümpekuchen und Salat	18,50 €

Vegetarisches Gericht

Gebratene Pfifferlinge auf Gemüse-Polenta-Schnitte	14,50 €
--	---------

Gerichte ab 2 Personen

(Nicht zwischen 14:00 und 18:00 Uhr)

Châteaubriand an Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt	pro Pers. 23,50 €
--	-------------------

Desserts

Dreierlei Sorbet von Erdbeere, Sauerkirsch und Pfirsich mit Rieslingsekt	7,00 €
Karamell-Erdbeeren an Vanille-Joghurt-Terrine	7,50 €
Wein-crèmetörtchen mit geschmorten Aprikosen	8,00 €

Kuchen aus eigener Konditorei

Stück Kuchen mit Sahne	2,60 €
Stück Torte	2,60 €
Stück Kuchen ohne Sahne	2,40 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee/Hag	2,00 €
Kännchen Kaffee/Hag	3,80 €
Glas Tee/Tasse Schokolade	2,00 €
Kännchen Tee/Kännchen Schokolade	3,80 €
Tasse Cappuccino	2,30 €
Latte Macchiato	2,60 €
Espresso	2,10 €
Kännchen Kaffee & Stück Kuchen oder Torte	6,20 €

Eisauswahl

(Je Kugel 1,20 €)

Eiskaffee (2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee aufgefüllt + Sahne)	Eisschokolade (2 Kugeln Schokoladeneis mit Schokoladenmilch aufgefüllt)
4,60 €	4,60 €
Erdbeer-Joghurt-Milchshake	Banane-Kokos-Milchshake
4,60 €	4,60 €
Gemischtes Eis (4 Kugeln + Sahne)	5,00 €
„Römer-Becher“ (Joghurteis mit Honig, Florentinereis, Melone, Sahnequark, Feige)	7,00 €
„Erdbeer- Caramel Eiscup“ (Erdbeereis, Erdbeeren, Sahnekaramelflip, Waffel,)	6,50 €
„Apfel-Walnussbecher“* (Walnusseis, Vanilleeis, Riesling-Apfel*, Sahne, Rieslingsauce*)	7,50 €
„Schokoladenbecher“* (Schokoladeneis weiß und braun, Karamellblättchen, Waffel, Rum*)	7,50 €
„Riesling- Trauben- Becher“* (Haselnußeis, Vanilleeis, Weintrauben in Rieslinglikör, Sahne Waffel)	8,50 €
„Biene Maja“ Kinder-Eisdessert (je 1 Kug. Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, mit Mango, Ananas und Erdbeeren, Sahne)	4,50 €

ERKLÄRUNG: * enthält Alkohol

Ausschankweine

0,1 l

0,2 l

110	2008er Bopparder Hamm Riesling Kabinett, trocken Weingut Toni Lorenz, Boppard	2,30 €	4,20 €
102 ###	2008er Bopparder Hamm <i>Bellevue Weingarten</i> Riesling Kabinett, trocken Dr. Jan & Doris Gawel ausgebaut im Weingut August & Thomas Perll, Boppard	2,30 €	4,20 €
112 #	2008er Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese, trocken Weingut Florian Weingart, Spay	3,50 €	6,80 €
142 ##	2008er Bacharacher Qualitätswein Grauer Burgunder, trocken Weingut Jochen Ratzenberger, Bacharach	3,30 €	6,30 €
105 ##	2008er Oberweseler St. Martinsberg Spätburgunder Blanc de Noir QbA, feinherb Silberne Kammerpreismünze, Weingut Goswin Lambrich, Oberwesel-Dellhofen	2,50 €	4,70 €
101 ##	2008er „Grauer Schiefer“ Bopparder Hamm Weingrube Riesling Spätlese, feinherb Silberne Kammerpreismünze, Weingut Königshof, Fam. Ries, Boppard	2,80 €	5,20 €
100 ###	2007er Bopparder Hamm BELLEVUE WEINGARTEN Kerner Spätlese, lieblich Dr. Jan & Doris Gawel Ausgebaut im Weingut August & Thomas Perll, Boppard	2,50 €	4,40 €
103 ##	2008er Bopparder Hamm Fässerlay Spätburgunder QbA Rosé, halbtrocken Weingut August & Thomas Perll, Boppard	2,80 €	5,00 €
118 ##	2007 Bacharacher Qualitätswein Spätburgunder QbA Rotwein, trocken Weingut Jochen Ratzenberger, Bacharach	3,30 €	6,00 €
115 ##	2007er Bopparder Hamm Fässerlay Spätburgunder QbA Rotwein, halbtrocken Weingut August & Thomas Perll, Boppard	2,50 €	4,80 €
104 ##	2007er Bopparder Hamm Fässerlay Dornfelder QbA Rotwein, trocken Weingut Walter Perll, Boppard	2,50 €	4,80 €
119	2006er Mas Becha Tradition AOC Syrah, Grenache Noir, Mouvedre Côtes du Roussillon, Languedoc	3,30 €	5,80 €

Weinschorle

0,2 l 3,00 €

Die Prämierung durch die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz:

„DER BESTE SCHOPPEN 2009“ - Mittelrhein -
+ „DER BESTE SCHOPPEN 2008“ - Mittelrhein -
+ „DER BESTE SCHOPPEN 2007“ - Mittelrhein -

durch die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection mit Kohlensäure	0,25 l	2,10 €
Apollinaris Silence ohne Kohlensäure	0,25 l	2,10 €
Cola/Coca Cola light *	0,2 l	2,00 €
Fanta **	0,2 l	1,80 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,30 €
Tonic-Water	0,2 l	2,30 €
Ginger Ale	0,2 l	2,30 €
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Orangen- /Grapefruitsaft	0,2 l	2,20 €
Roter Traubensaft	0,2 l	2,20 €
Kirschsaff	0,2 l	2,20 €
Apfelsaftschorle (Flasche)	0,5 l	3,40 €

* Konservierungsmittel ** Farbstoff und Konservierungsmittel

Biere

König Pilsener vom Faß	0,25 l	2,30 €
König Pilsener vom Faß	0,40 l	3,30 €
Kölsch (Flasche)	0,33 l	2,60 €
Weizenbier Hefe, trüb	0,5 l	3,80 €
Weizenbier Hefe, dunkel	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	3,80 €

Aperitifs

„Peach Royal “		
Bopparder Weinbergspfirsichlikör, aufgefüllt mit Rieslingsekt vom Weingut Jochen Ratzenberger, Bacharach		6,50 €
„Riesling-Cocktail“		
Weintraubenlikör aus dem Bopparder Hamm, aufgefüllt mit Geiling-Sekt		4,60 €
„Sweet Campari“		
Campari, Leuterzucker, aufgefüllt mit Geiling-Sekt		5,10 €
„Kir Royal“		
Crème de Cassis, aufgefüllt mit Pol Roger Champagner		9,80 €
„Pacific Sunset“ Cocktail (alkoholfrei)		
Orangensaft, Ananassaft, Grenadine und Zitronensaft		4,20 €
„Daniel’s Cocktail“ (alkoholfrei)		
Orangensaft, Limonensaft und Grenadine		4,20 €



Georg Geiling		
Special Cuvée Sekt, brut	0,1 l	3,30 €
-Flaschengärung-		
Riesling Sekt, brut	0,1 l	4,00 €
Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt Winzersekt vom Weingut Jochen Ratzenberger, Bacharach		
POL ROGER, Champagner, brut	0,1 l	9,00 €
Extra Cuvée de Réserve		