

## Vorspeisen Starters

Lammhüfte NZL ~sous vide gegart~  
Quinoa, Feta, Linsen, Oliven & Minz-Joghurt 13,00 €  
Lamb hip NZL ~ sous vide cooked ~  
Quinoa, feta cheese, lentils, olives & mint yoghurt

Feldsalat in Aceto Balsamicodressing 8,20 €  
Croûtons, Pinienkerne, gehobelter Grana Padano

Corn salad in aceto balsamic dressing  
Croûtons, pine nuts, planed Grana Padano  
mit 70 g Nordsekrabben 14,50 €  
with 70 g North Sea shrimp

3 gebackene Rotgarnelen – Wildfang aus Argentinien  
in Tempura mit Thaimayo, eingelegter Ingwer und süße Chilisauce 13,50 €  
Baked red shrimp - wild caught from Argentina  
in tempura with Thai mayo, pickled ginger and sweet chili sauce

## Suppen Soups

Riepener Hochzeitssuppe 6,00 €  
Graupennudeln, Eierstich, Klöße  
Riepener "Wedding Soup"  
Clear chicken soup, meat dumplings, noodles

**Sie sind mehr als 8 Personen?**

Gern reichen wir Ihnen unsere kleine „August“ Speisekarte.

## Hauptgerichte Main Courses

Schmiedepfanne „August“

Schweinemedallions, Rumpsteak, Sauce Béarnaise,  
frische Gemüse, Bratkartoffeln

24,00 €

Schmiedepfanne "August" - Medaillons of pork and beef  
sauce béarnaise, vegetables and fried potatoes

Wiener Schnitzel -aus dem Kalbsrücken geschnitten/DDD-  
Preiselbeeren, Feldsalat in Honig-Senfdressing, Potato Dippers

24,00 €

Wiener Schnitzel - cut from the veal / DDD-

Cranberries, lamb's lettuce in honey mustard dressing, potato dippers

Gekochter Kalbstafelspitz DDD

Schnittlauchsauce, Kartoffel - Wurzelgemüse, Feldsalat

21,00 €

Boiled DDD veal boiled fillet

Chive sauce, potato - root vegetables

Lammhüfte ~ sous vide gegart~

Thymiansauce, Bohnen, Frühlingszwiebeln, Chorizo,  
Kartoffelgratin mit Parmesan

25,00 €

Lamb hips ~ sous vide cooked ~

Thyme sauce, beans, spring onions, chorizo,

Potato gratin with parmesan

Skreiloin - Winterkabeljau, bei den Lofoten gefangen  
aus dem Gemüsesud, Schnittlauchsauce, Butterkartoffeln

26,00 €

Skreiloin - winter cod caught at Lofoten

from the vegetable stock, chive sauce, butter potatoes

Quinoa-Erbsefrikadelle

Scarmorza ~geräucherter Mozzarella,

Erbse-Minzpüree, Kaiserschoten, Gnocchi

22,50 €

Quinoa-pea patty, Scarmorza, pea mint purée, pods, gnocchi

Rinderfilet - vom argentinischen Rind

Senf-Specksauce, Bohnen in Röstzwiebelrahm, Potato Dippers

30,00 €

Beef fillet - from Argentine beef

Mustard and bacon sauce, beans in roasted onion cream, potato dippers

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir die Rechnungen nur Tischweise  
erstellen

# Ihr/Euer Menü „EinsZweiFünf“

Pulled pork, Senf, Linsen als Salat  
Italienischer Crudoschinken/Parma, Crema de Hibiskus  
Pulled pork, mustard, lentils as a salad  
Italian crudo ham / parma, crema de hibiskus

\*\*\*

Garnelen, Miesmuscheln, Spinat, Gnocchi  
Meeresfrüchtesud, Scarmorza – geräucherter Mozzarella  
Shrimps, mussels, spinach, gnocchi  
Seafood stock, Scarmorza - smoked Mozzarella

\*\*\*

Brunnenkressesuppe mit Blue cheese-Sandwich  
Salat von Feta und Oliven  
Watercress soup with blue cheese sandwich  
Feta and olives salad

\*\*\*

Maispoulardenbrust auf Heu gegart  
Gemüse & Kartoffeln mit mediterranen Aromen, Paprikasaft  
Chicken breast cooked on hay  
Vegetables & potatoes with Mediterranean flavors, pepper juice

\*\*\*

Schokoladenbrownie mit Snickerseis  
Kompott von Ananas und getrockneten Aprikosen  
Chocolate brownie with snack ice cream  
Compote of pineapple and dried apricots

je Gang 12,50 €  
mindestens zwei Gänge auswählen

## Weinempfehlung

2013 Gau-Algesheimer St. Laurentikapelle  
Riesling, trocken  
Weingut Bischel, Rheinhessen

-ausdrucksvoller, fruchtbetonter, weicher und runder Wein mit dezentem Säurespiegel-

Glas 0,15l 8,00 € Flasche 39,00 €

## Dessert Desserts

Crème Brûlée ~nach französischer Originalrezeptur~ Gebrannte Vanillekrem, Vanilleeis Crème Brûlée - flamed vanilla cream with vanilla ice cream	7,80 €
Gemischtes Eis mit Sahne Variation of ice cream with whipped cream	5,20 €
Karamelisierter Orangenflan Exotisches Früchtekompott & Baileyseis Caramelized orange flan Exoticcompote & Bailey ice cream	9,00 €
Geeister Cappuccino mit Eierlikörsahne Cappuccino ice cream with whipped cream of egg liqueur	6,20 €
Camembertbrot ~warm~ Sonnenblumenkernbrot mit Camembert überbacken und rohgerührte Preiselbeeren Camembert bread ~ warm ~ Baked sunflower seed bread with Camembert and raw cranberries	7,00 €
Hausgemachtes Williams Birnensorbet Homemade pear sorbet filled up with mit 2 cl Williams Christbirnen Brand, Vallendar mit 2 cl Williams Christbirnen Brand aus dem Hause Ziegler mit Prosecco aufgefüllt eine Kugel Sorbet/ one scoop of sorbet	8,10 € 10,80 € 7,60 € 3,20 €

Liebe Gäste,

im Rahmen des Lebensmittel-Kennzeichnungs-Gesetzes sind wir verpflichtet auf Allergene in unseren Speisen hinzuweisen. Sämtliche unten genannte Allergene können in allen unseren Speisen und Getränken enthalten sein:

1 Glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen;  
7 Milch (einschl. Laktose); 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen;  
12 Schwefeldioxid und Sulphite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere.

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter, sie geben Ihnen gern Auskunft, bzw. Einblick in unsere Dokumentationsmappe.**