

Vorspeisen Starters

Gebratener Pulpoarm auf Saubohnenpüree
Pak choi, Pimento de la vera, Rauchöl 13,50 €
Gebratener Pulpoarm auf Saubohnenpüree
Pak Choi, Pimento de la Vera, Rauchöl

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 Nordseekrabben 14,50 €
with 70 g North Sea shrimp

Gebratene rote Garnelen – Wildfang aus Argentinien
Quinoa, Gerstoni, Spinat, Gemüse, etwas Knoblauch
13,50 €
Fried red shrimp - wild caught from Argentina
Quinoa, gerstoni, spinach, vegetables, some garlic

Rehkeule -rosa-, Wildschweinsalsiccia, Champignons
Romanasalat mit Caesardressing, Croûtons 13,50 €
Roe of venison -rosa-, wild boar siccia, mushrooms
Romaine lettuce with caesard dressing, croutons

Suppen Soups

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

Kartoffelsuppe
mit gebratenen Pilzen und Schinkenstück
8,00 €
Potato soup
with fried mushrooms and ham stick

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" - Medallions of pork and beef
sauce béarnaise, vegetables and fried potatoes

Wiener Schnitzel -aus dem Kalbsrücken geschnitten/DDD-
Preiselbeeren, Feldsalat, Pommes frites

24,00

€

Wiener Schnitzel - cut from the veal / DDD-
Cranberries, lamb's lettuce, French fries

Iberico Presa -Eichelmast aus dem vorderen Rücken-
Gemüse mit mediterranen Aromen, gebratene Kartoffeln

24,00

€

Iberico Presa - acorn mast from the front back -
Vegetables with Mediterranean flavors, fried potatoes

Gerstoni-Risotto „Meeresrausch“

Garnelen, Fisch, Pulpo auf grünem Spargel

25,00

€

Gerstoni Risotto "Sea Rush"
Shrimp, fish, pulpo on green asparagus

Gerstoni-Risotto

Gemüsefrikadelle, Spiegelei vom Hof Kastening

Mimolette, grüner Spargel

22,50

€

Gerstoni risotto, Vegetable meatball, fried egg from Hof Kastening
Mimolette, green asparagus

Rinderfilet – vom argentinischen Rind

Trüffeljus, gebratene Pilze

Steinpilz-Herzoginkartoffeln

31,00

€

Beef fillet, Truffle jus, fried mushrooms
Porcini duchess potatoes

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

Ihr/Euer Menü

Kartoffelsuppe
mit gebratenen Pilzen und Schinkenstück
Potato soup with fried mushrooms and ham stick

Gerstoni-Risotto „Meeresrausch“
Garnelen, Fisch, Pulpo auf grünem Spargel
Gerstoni Risotto "Sea Rush"
Shrimp, fish, pulpo on green asparagus

Geeiste Mousse von weißer Schokolade & Kaffee
Schokolade, Orange, Vanillesahne
Iced white chocolate & coffee mousse
Chocolate, orange, vanilla cream

38,00 €

Weinempfehlung

2018 Sauvignon - blanc
Weingut Künstler, VDP-Rheingau

Glas 0,15l 9,80 €
Flasche 44,00 €

Dessert Desserts

Crème Brûlée ~nach französischer Originalrezeptur~
Gebrannte Vanillekrem, Vanilleeis 7,80 €
Crème Brûlée - flamed vanilla cream with vanilla ice cream

Gemischtes Eis
mit Sahne 5,20 €
Variation of ice cream with whipped cream

Hausgemachte Rumtopfrüchte
mit Beeren, Rum und Vanilleeis 7,50 €
Homemade Rumtop fruits
with berries, rum and vanilla ice cream

Hausgemachtes Zimteis
mit heißen Schattenmorellen 7,80 €
Homemade cinnamon ice cream
with hot shadow morels

Geister Cappuccino
mit Eierlikörsahne 6,20 €
Cappuccino ice cream with whipped cream of egg liqueur

Hausgemachtes Williams Birnensorbet
Homemade pear sorbet filled up with
mit 2 cl Williams Christbirnen Brand, Vallendar 8,10
€

mit 2 cl Williams Christbirnen Brand aus dem Hause Ziegler 10,80
€

mit Prosecco aufgefüllt 7,60
€

€ eine Kugel Sorbet/ one scoop of sorbet 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.