

Menü Empfehlung

TERRINE VOM HUHN

Zwiebelchutney

2022 Cuvée blanc VDP.Gutswein

WILD-GULASCH

Serviettenknödel | Rosenkohl

2020 Winkeler Hasensprung Riesling trocken VDP.Großes Gewächs

CRÊPE SUZETTE

Sauerkirschen

2021 Winkeler Hasensprung Spätlese VDP.Große Lage

MENÜ	45
WEINBEGLEITUNG	14



Aperitif

Riesling Hugo | Aperol Spritz | Winter Lillet | Rheingauer Rosi

8.5

Gin Allendorf

10.5

Vorspeise

SALAT IM GLAS

5

RINDERKRAFTBRÜHE

Gemüse | Flädle

9.5

SPUNDEKÄSE

8.5

2022 Riesling trocken VDP.Gutswein 5.6 | 0,2 l 19 | 0,75 l

SENFCREMESUPPE

Röstzwiebeln

9.5

2022 Illusion Rosé VDP.Gutswein 5.6 | 0,2 l 19 | 0,75 l

ROTE BETE MOUSSE

Wintersalat | geräucherte Forelle

V 12.5 | H 20

2022 Roter Riesling trocken VDP.Gutswein 7.8 | 0,2 l 26 | 0,75 l



WINTERSALAT

Birne | Walnüsse

14

mit Ziegenkäse +6.5 | mit Minutensteak vom Rinderfilet +8

TERRINE VOM HUHN

Zwiebelchutney

V 13.5 | H 21.5

2022 Cuvée Blanc VDP.Gutswein 6 | 0,2 l 20 | 0,75 l

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR

Wachtelspiegelei | Trüffel

V 18 | H 26

2022 Rüdesheimer Riesling feinherb VDP.Ortswein ü7 | 0,2 l 24 | 0,75 l

TRIOLOGIE VON HIRSCH, ZIEGE & BIRNE

Feldsalat | Granatapfel

V 13.5 | H 21.5

2020 Illusion rot VDP.Gutswein 7 | 0,2 l 24 | 0,75 l

MATJESFILET HAUSFRAUEN ART

Kartoffelpuffer

V 12.5 € | H 20

2023 Spätburgunder Rosé trocken VDP.Gutswein 5.6 | 0,2 l 19 | 0,75 l



Hauptgang

KALBSLEBER BERLINER ART

Kartoffelpüree | Apfel | Zwiebeln

26

2020 Winkeler Hasensprung Riesling trocken VDP.Großes Gewächs 11.90 | 0,2 l 40 | 0,75 l

WILD-GULASCH

Serviettenknödel | Rosenkohl

25

2019 Assmannshäuser Spätburgunder VDP.Ortswein 7.8 | 0,2 l 26 | 0,75 l

KALBSSCHNITZEL

nach altem Familienrezept | Rosmarinkartoffeln | Salat im Glas

26

2021 GOETHEWEIN aus dem Brentanohaus Riesling trocken 7.8 | 0,2 l 26 | 0,75 l

RINDERFILET 250g

Gemüse der Saison | Rosmarinkartoffeln | Jus

38

2019 Quercus Pinot Noir trocken - Barrique - 9.90 | 0,2 l 33 | 0,75 l



LACHSFILET

Spinat-Kartoffel-Roulade | Romanesco | Meerrettichrahm

27.5

2021 Charta Riesling VDP.Gutswein 7.8 | 0,2 l 26 | 0,75 l

PAPARDELLE

Steinpilzrahm | Parmesanschuppen

19.5

mit Hähnchenbrust +6.5 | mit Minutensteak vom Rinderfilet +8

2020 Winkeler Hasensprung Riesling trocken VDP.Großes Gewächs 11.90 | 0,2 l 40 | 0,75 l

Dessert

CRÊPE SUZETTE

Sauerkirschen

9.5

APFELCRUMBLE

Mandeln | Vanillesahne

9.5

KÄSEVARIATION

Senf von der Brentanofeige

12



Für die Kleinen

PASTA

Butter oder Tomatensoße

6.5

SCHNITZEL

Pasta oder Schwenkkartoffel

11

EIS

verschiedene Sorten

Kugel

2

Hausgemachter Kuchen

5.5

~

Wir wünschen schöne und entspannte Stunden, genießen Sie den Aufenthalt bei uns & bleiben sie behütet

IHR TEAM VOM BRENTANOHAUS UND FAMILIE ALLENDORF UND SCHÖNLEBER

- Alle Weine können Sie zu Weingutspreisen mitnehmen -

~

Bei Fragen zu Allergien und Zutaten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Valentismenü zum Teilen

APERITIF

Riesling Sekt brut

ERBSEN-MINZ-CREMESUPPE

Shot

JAKOBSMUSCHEL

Rote Bete Carpaccio | Walnüsse | Chorizo Chip

2022 Roter Riesling trocken VDP.Gutswein

TRIOLOGIE VON HIRSCH

Ziegenfrischkäse | Birne

2019 Assmannshäuser Spätburgunder trocken VDP.Ortswein

SALTIMBOCCA

Romanesco | Pappardelle | Gremolata Kartoffelroulade | Meerrettichrahm

2022 Charta Riesling VDP.Gutswein

2019 Quercus Pinot Noir VDP.Gutswein

SCHOKOLADEN-CHILI MOUSSE

Orangensalat

BERGKÄSE

Senf von der Brentanofeige

2017 Winkeler Brentanogarten Riesling Spätlese

„Gothewein aus dem Brentanohaus“

3 GANG MENÜ (OHNE HIRSCH)	44 €
4 GANG MENÜ	52 €
WEINBEGLEITUNG 3 GANG INKL WASSER	22 €
WEINBEGLEITUNG 4 GANG INKL WASSER	26 €

