

von zwölf bis zehn

vorspeisen

	€
Fischsüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuschel	12
Carpaccio vom US-Beef / Rucola / Parmesan	15
Blutwurst vom Duroc / Selleriecreme / Apfel / Zwiebel	14
Blattsalate / Kürbis / Ricotta	12
Jakobsmuscheln / Karottenschutney / Pak Choi	15
Sardinenfilets / Auberginen / Knoblauchbrot	12
Gebeizter Lachs / Shii-Takepilze Blaubeersalat	14
Vitello Tonnato	12
Calamari / Ananasshutney	15
Kalbsnierchen / Rieslingweinbrandrahm / Senf-Kartoffelpüree	HG 21 15
Vorspeisenauswahl	19
Vorspeisenauswahl für 2 Personen	36

salate

Caesarsalat / Crôutons / Wachtelbrust	VS 15	19
Großer Blattsalat / Scampi	VS 15	19
Tagliata vom Flanksteak / Rucolasalat / Knoblauchbrot		28

pasta

Tagliatelle / Scampi / Venusmuscheln	19
Steinpilzravioli / Parmesanschaum	19
Tagliatelle / Milchzicklein-Ragout / Cranberry / Shii-Takepilze	19
Hummertortelli / Kaiserschoten	21
Ravioli / Ricotta / Salbeibutter	16

hauptgerichte

Matjestopf / Bratheringsfilet süß-sauer / Bratkartoffeln / Salat	15
Rochen / Kapernbutter / kleine Kartoffeln	28
Zanderfilet / Blumenkohlgeröstl / Rote Betegrauben	28
Hummer / Kaiserschoten / Steinpilz - Kartoffelsalat	39
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Roséchampignons / Rösti	23
Panierte Kalbsschnitzel / Bratkartoffeln / VAI-Mayo	23
Coq au vin / Safran - Mandelrisotto	22
Flanksteak / Ratatouille / Süßkartoffelbällchen	28
Rumpsteak vom US-Beef / Shii-Takepilze / Pommes Dauphines	32

menü

€

Blattsalate / Kürbis / Ricotta

Fischsüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuschel

Rochen / Kapernbutter / kleine Kartoffeln
oder

Flanksteak / Ratatouille / Süßkartoffelbällchen

Dessert à la carte

3 Gang Menü 45

4 Gang Menü 52

wein

schloßgut diel

2016 Rosé de Diel - vom Spätburgunder

Nahe - Burg Layen

0,75l 38

alexander laible

2015 Riesling Kalkmergel trocken

Baden - Durbach

0,75l 42

fischmenü

Gebeizter Lachs / Shii-Takepilze - Blaubeersalat

Jakobsmuscheln / Karottenchutney / Pak Choi

Hummer / Kaiserschoten / Steinpilz - Kartoffelsalat

Dessert à la carte

4 Gang Menü 65

nachtisch

Quitten - Tiramisu / Joghurt - Limetteneis

9

Kürbiskernparfait / Limettenküchlein / Rote Grütze

9

Crème Brûlée / Sauerrahmeis

9

"Klassiker" | Kugel Schokoladeneis dunkel oder weiß / | Espresso

5

Karamellierter Ziegenkäse / Quittensenf / Apfelconfit

9

Käseauswahl aus Schleswig Holstein

10

süßwein

2015 Riesling Binger Scharlachberg Auslese - Weingut Bischel - Rheinhessen Appenheim

12

2013 Blanc de Noir Beerenauslese Montfort - Klostermühle Odernheim

13

2005 Passito del Veneto - Monte Faustino - Valpolicella - Italien

12

2008 Recioto Classico - Monte Faustino - Valpolicella - Italien

12

Restaurant VAI

aperitif	€
Hugo(Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze & Soda)	6,50
Vai-Cocktail (Prosecco, Aperol, O-Saft, Zitronensaft & Soda)	6,50
Aperol Spritz	6,50
Cremant d`Elsass - Vincent Sipp - Domaine Agapé - Riquewihr	8,50
Rosé Cava Mirgin - Reserva Brut Nature - Alta Alella Spanien	9,50
Prosecco Spago Nero - Riondo - Italien	6,50
Sanbitter - alkoholfrei	3,00
Kir Royal mit Cremant	9,00
Martini Dry, Bianco	6,50
Campari-Orangensaft oder Soda	6,50
Sherry dry oder medium	5,50
White Porto Castello D`Alba Portugal	6,50
Port Reserva Ferreira - Donna Antonia	12
2007 Bulas Porto L.B.V.	12
10 Years Tawny Porto - Burmester	12

offene weine 0,2l

weiss

lunardi	
2016 Pinot Grigio delle Venezie - Monteforte D'Alpone - Italien	6,50
bischel	
2016 Riesling - Appenheim - Rheinhessen	8,50
gabel	
2016 Grauburgunder trocken - Pfalz Herxheim	8,50
attis	
2016 Albariño Xión Rias Baixas - Spanien	8,50

rosé

wagner stempel	
2016 Rosé vom Spätburgunder, Frühburgunder & Merlot - Rheinhessen	8,50

rot

bischel	
2014 Spätburgunder trocken - Rheinhessen - Appenheim	8,50
roberto sarotto	
2015 Barbera d`Alba - Briccomacchia - Italien - Piemont Neviglie	8,50
e. guigal	
2013 Côtes du Rhône - Syrah - Frankreich - Rhône	8,50