

Unser Ostermenü

KERBELRAHMSUPPE

2022 Cuvée blanc VDP.Gutswein

SESAM-LACHS-RÖLLCHEN

Rote Bete | Edamame

2021 Charta Riesling VDP.Ortswein

LAMMCARRÉE

Kräuterkruste | Kartoffelfondant | Möhren

2019 Assmannshäuser Spätburgunder trocken VDP.Ortswein

oder

SKREI LOINS

Pankokruste | Blumenkohlschaum | Safransoße

2017 Rüdesheimer Berg Riesling trocken VDP.Erste Lage

oder

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Ziegenfrischkäse | getrocknete Tomaten | Parmesansoße

2022 Rüdesheimer Riesling VDP.Ortswein

PISTAZIENKÄSEKUCHEN

Rhabarber

2021 Hasensprung Riesling Spätlese VDP.Große Lage

3 GANG MENÜ

LAMM 52 | FISCH 45 | RAVIOLI 39

4 GANG MENÜ

LAMM 65 | FISCH 58 | RAVIOLI 52

WEINBEGLEITUNG 3 GANG 14

WEINBEGLEITUNG 4 GANG 18



Menü Empfehlung

SPINATRAHMSUPPE

Fetakäse

2023 Spätburgunder Rosé trocken VDP.Gutswein

MAISHÄHNCHENBRUST IM PANCETTAMANTEL

Kartoffelgratin | Möhren

2020 Winkeler Hasensprung Riesling trocken VDP.Großes Gewächs

CREMA AL CAFÉ

Amarettini | Früchte

2021 Winkeler Hasensprung Spätlese VDP.Große Lage

MENÜ	45
WEINBEGLEITUNG	14



Aperitif

Riesling Hugo | Aperol Spritz | 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

SPINATRAHMSUPPE

Fetakäse

9.5

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

SESAM-LACHS-RÖLLCHEN

Rote Bete | Edamame

V 13.5 | H 21.5

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



FRÜHLINGSSALAT

Birne | Walnüsse

14

mit Ziegenkäse + 6.5 | mit Minutensteak vom Rinderfilet + 8

ROASTBEEF-CARPACCIO

Rucola | eingelegte Paprika | Parmesan | Kaper-Vinaigrette

V 13.5 | H 21.5

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

ROQUEFORT AN CHICORÉESALAT

Himbeerdressing | Walnüsse | Clementinen

V 12 | H 20

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

SÜSSKARTOFFELKLÖSSCHEN

Salbeibutter | Rucola | Parmesanschuppen

V 12 € | H 20

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



Hauptgang

MAISHÄHNCHENBRUST IM PANCETTAMANTEL

Kartoffelgratin | Möhren

27.5

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

WINZER-GULASCH

Spätzle | Salat im Glas

22

2020 Spätburgunder Rot trocken VDP.Gutswein 7 | 0,2 l 24 | 0,75 l

KALBSSCHNITZEL

nach altem Familienrezept | Rosmarinkartoffeln | Salat im Glas

26

2020 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



SKREI LOINS IN PANKOKRUSTE

Blumenkohlpüree | Safransoße

26.5

2021 Charta Riesling VDP.Gutswein

7.8 | 0,2 l

26 | 0,75 l

SPAGHETTI CACIO E PEPE

Pecorino Romana | Pfeffer

19.5

mit Hähnchenbrust + 6.5 | mit Minutensteak vom Rinderfilet + 8

2022 Rüdesheimer Riesling feinherb VDP.Ortswein

7 | 0,2 l

24 | 0,75 l

Dessert

CREMA AL CAFÉ

Amarettini | Früchte

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

