Wiedemann's Landküche

mit Küchenchef Philipp Elsner

TYPISCH WIEDEMANN'S LANDKÜCHE

- Wir kochen alles frisch und ohne Geschmacksverstärker
- Unsere Gemüse und Salate stammen weitgehend aus BIO Betrieben der Region
- Unsere Saucen und Suppen sind beschwipst von unserem Wein & glutenfrei
- Hausgemachtes Brot und hausgemachtes Eis liegen uns am Herzen

BIO ...LOGISCH BEI WIEDEMANN'S

Wir sind seit 2013 ein biozertifiziertes Restaurant.
Warum BIO? Ganz einfach, weil Bio für uns nichts Exotisches ist, Bio ist und sollte den Normalzustand von der Symbiose Natur und Mensch darstellen.

- **Gemüse*, Salate* von der Biolandgärtnerei Blattlaus, Maxdorf**
- **Kaffee und Teespezialitäten von Sonnentor/Lebensbaum**
- **Zahlreiche biologische Frühstücksfreuden**
- **Weine, Sekte vom eigenen Bioland Weingut Wiedemann, Edesheim**

Wir erweitern unser Bio-Sortiment auf folgende konventionelle Produkte:

* Um das ganze Jahr über unabhängig von Kälteperioden weiterhin eine schöne und abwechslungsreiche Auswahl an Gemüsesorten für Sie bieten zu können, greifen wir zusätzlich auf konventionelle Ware zurück:

Tomaten, Gurken, Kaiserschoten, Paprika, Bohnen, Feldsalat, Rucola, Spargel, Pfifferlinge.

Wir werden regelmäßig von der Bio-Kontrollstelle ABCERT AG (DE-Öko-006) kontrolliert.

Herbst-Menü

4-Gang

HERBSTLICHE BLATTSALATE IN WEINDRESSING
mit Trauben, Granatapfel
und karamellisierten Walnüssen
*2015er Chardonnay Q.b.A. trocken

***

WALDPILZ CONSOMMÉ
mit kleinen Pilzklößchen
*2016er Pinot meunier blanc de noir Q.b.A. feinherb

***

ROSA GEBRATENE HIRSCHKEULE
auf glasiertem Wurzelgemüse mit Kürbisgnocchi und Holunderbeerenjus
*2014er Syrah QbA trocken

oder

ZANDER IM KARTOFFELMANTEL
auf Birne, Bohne und Speck mit Schaum von brauner Butter
*2016er Riesling QbA trocken – St. Martiner Baron

***

GESCHMELZTER VANILLE GRIESKNÖDEL
mit Zwetschgenröster
*2016er Gewürztraminer „Edition“ lieblich

4-Gang 44 €

3-Gang mit Vorspeise 37 €

*Ihre passende Weinbegleitung à 0,1 l zum 4-Gang Menü: 14 €
*Ihre passende Weinbegleitung à 0,1 l zum 3-Gang Menü: 12 €

Vorweg

HERBSTLICHE BLATTSALATE IN WEINDRESSING
mit Trauben, Granatapfel
und karamellisierten Walnüssen
10,50 €

GEGRILLTER BUTTERNUT KÜRBIS
mit Holunderbeeren, Hüttenkäse und knusprigem Kürbiskernbrot
11,00 €

Suppenfreuden

WALDPILZ CONSOMMÉ
mit kleinen Pilzklößchen
8,00

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl
7,50 €

Vegetarisch

HERBSTGEMÜSE MIT PILZEN, HAUSGEMACHTEN GNOCCHI
Kürbiskernen und braunem Butterschaum
16,50 €

DIE VEGETARISCHE VORSPEISEN ERHALTEN SIE AUCH ALS HAUPTGERICHT...

Fleisch

IN DORNFELDER GESCHMORTE LAMMSCHULTER,
mit Steinchampignons und Kartoffelpüree
20,50 €

ROASTBEEF VOM WEIDERIND
auf Maronenpüree mit Wirsinggemüse und Spätburgunderjus
26,50 €

ROSA GEBRATENE HIRSCHKEULE
auf glasiertem Wurzelgemüse mit Kürbisgnocchi und Holunderbeerenjus
22,00 €

Fisch

ZANDER IM KARTOFFELMANTEL
auf Birne, Bohne und Speck mit Schaum von brauner Butter
21,00 €

KROSS GEBRATENES FORELLENFILET
auf Herbstspinat mit Kürbisgnocchi und Weißburgundercreme
20,50 €

Süsse Leckereien

GESCHICHTES DESSERT IM GLAS
Apfelragout, Vanilleschaum und Zimt Crumble
6,50 €

HALBGEFRORENES VON DER CHILI SCHOKOLADE
mit marinierten Trauben
7,50 €

GESCHMELZTER VANILLE GRIESKNÖDEL
mit Zwetschgenröster
7,50 €

FÜR ZWEI:
SÜSSE DESSERTVARIATION IN DER FASSDAUBE SERVIERT
Lassen Sie sich überraschen!
14,00 €

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM ROHMILCHKÄSE
mit Dornfelder Weingelee und hausgebackenem Brot
8,50 €

Candle Light Dinner

Romantische Stunden im Wiedemann's Restaurant ...

Freuen Sie sich auf ein 5 - Gang Verwöhnmenü bei Kerzenschein. Inklusive Begrüßungs-Aperitif sowie süßen Leckereien aus der Fassdaube zum gemeinsamen Genießen.

49 € pro Person inklusive Aperitif
65 € pro Person inklusive Aperitif & begleitende Weine

Nur mit Reservierung.

Sie suchen noch eine Geschenkidee für Ihre Liebsten?
Schenken Sie ein romantisches Candle Light Dinner!

Vesper-Zeit

Täglich von 14-16 Uhr gibt es hausgemachte Kuchen und herzhafte Leckereien

Freuen Sie sich auf eine süße und herzhafte Vesper am Nachmittag. Ohne Reservierung.
Wanderer sind herzlich willkommen!
14 € pro Person

Frühstückchen...

Täglich Frühstücksbuffet mit Bio-Produkten von 8-10 Uhr

Nur mit Voranmeldung.
14 € pro Person