



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.



Winter-Menü

4-Gang

WINTERLICHE 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 Koriander-Rahmkraut mit Rieslingschaum

*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

WINTERLICHE BLATTSALATE IN WEINDRESSING

mit Trauben, Granatapfel
und karamellisierten Walnüssen

10,50 €

GEGRILLTER BUTTERNUT KÜRBIS

mit Holunderbeeren, Hüttenkäse und knusprigem Kürbiskernbrot

11,00 €

Suppenfreunden

WALDPILZ CONSOMMÉ

mit kleinen Pilzklößchen

8,00

STECKRÜBENSÜPPCHEN

7,00 €

Vegetarisch

WINTERGEMÜSE MIT PILZEN, HAUSGEMACHTEN GNOCCHI

Kürbiskernen und braunem Butterschaum

16,50 €

DIE VEGETARISCHE VORSPEISEN ERHALTEN SIE AUCH ALS HAUPTGERICHT...



Fleisch

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST,
mit Dornfelder Rotkraut 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 Koriander-Rahmkraut mit Rieslingschaum

21,00 €

KROSS GEBRATENES FORELLENFILET
auf Blattspinat 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 Fassaube 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