



Wiedemann's Landküche

mit Küchenchef Philipp Elsner

TYPISCH WIEDEMANN'S LANDKÜCHE

- o Wir kochen alles frisch und ohne Geschmacksverstärker
- o Unsere Saucen und Suppen sind beschwipst von unserem Wein & glutenfrei
- o Hausgemachtes EIS liegt uns am Herzen
- o Freuen Sie sich auf hausgebackenes Brot zum Naschen vorweg...

BIO IM WEINHOTEL

- o Kaffee und Teespezialitäten von Lebensbaum/Sonnentor
- o Zahlreiche biologische Frühstücksfreuden
- o Weine, Sekte vom eigenen Bioland Weingut Wiedemann, Edesheim
- o Bio Bier von Lammsbräu



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



Frühjahrs-Menü

4-Gang

ROTE BEETE MIT BÜFFELMOZARELLA

und Frühlingsgemüse Vinaigrette

*2017er Chardonnay QbA trocken

(7/9/13)

CAPPUCCINO VON CURRY UND ZITRONENGRAS

*2016er Pinot meunier blanc de noir QbA feinherb

(7/9/13)

KNUSPRIG GEBRATENES SAIBLINGSFILET

auf Bärlauch Risotto und Kräutersaitlingen

*2016er Sauvignon blanc QbA trocken

(3/4/7/9/13)

oder

IN DORNFELDER GESCHMORTE RINDERSCHULTER

auf Selleriepüree mit glasierten Karotten

*2014/15er Syrah QbA trocken

(7/9/13)

oder

HAUSGEMACHTE PILZKNÖDEL

auf Blattspinat mit Bärlauch Schaum

*2016er Weißburgunder QbA feinherb

(1/4/7/9/13)

KLEINER RHABARBER CHEESECAKE

mit Erdbeeren und hausgemachtem Vanilleeis

*2016er Blauer Spätburgunder Rosé lieblich

(1/4/7)

4-Gang 44 €

3-Gang mit Vorspeise 37 €

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



Vorweg

ROTE BEETE MIT BÜFFELMOZARELLA und Frühlingsgemüse Vinaigrette

(7/9/13)

12,50 €

BUNTER FRÜHLINGSSALAT

in Weindressing mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

(13)

7,50 €

...mit gebratenen Riesengarnelen

14,50 €

Suppenfreunden

CAPPUCCINO VON CURRY UND ZITRONENGRAS

(7/9/13)

7,50 €

FRÜHLINGSGEMÜSE UND OCHSENBRUST IM SUD mit frischem Meerrettich

(9)

8,50 €

1: Eier, 2: Erdnüsse, 3: Fisch, 4: Getreide, 5: Krebstiere, 6: Lupinen, 7: Milch,
8.1: Haselnüsse, 8.2: Cashewkerne, 8.3: Paranüsse, 8.4: Pecannüsse, 8.5: Walnüsse
8.6: Pinienkerne, 8.7: Mandeln, 8.8: Kokosnuss, 8.8: Maronen, 8.9: Pistazien, 9: Sellerie,
10: Senf, 11: Sesam, 12: Soja, 13: Schwefeldioxid /Sulfit, 14: Weichtiere



Vegetarisch

HAUSGEMACHTE PILZKNÖDEL auf Blattspinat mit Bärlauch Schaum

(1/4/7/9/13)

17,50 €

Hauptgänge

KNUSPRIG GEBRATENES SAIBLINGSFILET auf Bärlauch Risotto und Kräutersaitlingen

(3/4/7/9/13)

21,50 €

KALBSRÜCKENSTEAK AUF HEIDELBEER PFEFFERJUS mit geschmelztem Blumenkohl und Kartoffelkrapfen

(1/4/7/9/13)

23,50 €

IN DORNFELDER GESCHMORTE RINDERSCHULTER auf Selleriepüree mit glasierten Karotten

(7/9/13)

22,50 €

GEBACKENES STUBENKÜKEN auf lauwarmem Bärlauch Kartoffelsalat mit hausgemachter Remoulade

(1/3/4/10/13)

21,50 €

1: Eier, 2: Erdnüsse, 3: Fisch, 4: Getreide, 5: Krebstiere, 6: Lupinen, 7: Milch,
8.1: Haselnüsse, 8.2: Cashewkerne, 8.3: Paranüsse, 8.4: Pecannüsse, 8.5: Walnüsse
8.6: Pinienkerne, 8.7: Mandeln, 8.8: Kokosnuss, 8.8: Maronen, 8.9: Pistazien, 9: Sellerie, 10: Senf,
11: Sesam, 12: Soja, 13: Schwefeldioxid /Sulfit, 14: Weichtiere



Süsse Leckereien

HALBGEFRORENES VON DER WEISSEN SCHOKOLADE UND KAREMELL

mit Heidelbeeren

(1/4/7)

7,50 €

KLEINER RHABARBER CHEESECAKE

mit Erdbeeren und hausgemachtem Vanilleeis

(1/4/7)

8,50 €

FÜR ZWEI:

SÜSSE DESSERTVARIATION IN DER FASSDAUBE SERVIERT

Lassen Sie sich überraschen!

14,00 €

1: Eier, 2: Erdnüsse, 3: Fisch, 4: Getreide, 5: Krebstiere, 6: Lupinen, 7: Milch,
8.1: Haselnüsse, 8.2: Cashewkerne, 8.3: Paranüsse, 8.4: Pecannüsse, 8.5: Walnüsse
8.6: Pinienkerne, 8.7: Mandeln, 8.8: Kokosnuss, 8.8: Maronen, 8.9: Pistazien, 9: Sellerie,
10: Senf, 11: Sesam, 12: Soja, 13: Schwefeldioxid /Sulfit, 14: Weichtiere



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



Legende Allergene

- 1: Eier
- 2: Erdnüsse
- 3: Fisch
- 4: Getreide
- 5: Krebstiere
- 6: Lupinen
- 7: Milch

- 8: Nüsse
 - 8.1 Haselnüsse
 - 8.2 Cashewkerne
 - 8.3 Paranüsse
 - 8.4 Pecannüsse
 - 8.5 Walnüsse
 - 8.6 Pinienkerne
 - 8.7 Mandeln
 - 8.8 Kokosnuss
 - 8.8 Maronen
 - 8.9 Pistazien

- 9: Sellerie
- 10: Senf
- 11: Sesam
- 12: Soja
- 13: Schwefeldioxid /Sulfit
- 14: Weichtiere