

**Als besonderen Aperitif bieten wir an:**

*Peach Royal vom Weinbergspfirsich mit Rieslingsekt* 0,1l Euro 7,50

**Unsere Weinempfehlungen:**

2016 Roter Riesling, Q.b.A. Weingut G.H. von Mumm 0,1l Euro 5,80  
2008 Winterzeit, Cabernet Dorsa, Weingut Goswin Lambrich 0,1l Euro 6,50

**Unser Schönburger Menü**

*Dreierlei Praline von Ente und Gans  
mit Ingwer-Mango Chutney*

\*\*\*

*Deftiger Belugalinseneintopf mit Petersilie und Rauchspeck*

\*\*\*

*Gulasch vom heimischen Wild  
an Brokkoliröschen und Böhmisches Knödeln*

\*\*\*

*Eingelegte Zwetschgen im Trestersud  
mit Walnußparfait und Rieslingsabayon*

\*\*\*\*

*Euro 45,00 pro Person*

*Euro 35,00 pro Person als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise*

**Auf Wunsch servieren wir 3 korrespondierende Weine zum 4-Gang-Menü: Euro 28,00**

**Unser Feinschmeckermenü**

*„Himmel und Erd“ von Kalbsleber und Kartoffelchips  
mit karamellisierten Apfelspalten und Johannisbeer-Portweinsauce*

\*\*\*

*Waldpilzessenz mit gefüllten Spitzmorcheln*

\*\*\*

*Gebratene Jakobsmuschel im eigenen Haus serviert  
mit Hummerrisotto und Sepiaschaum*

\*\*\*

*Tranchen vom Hunsrücker Rehrücken  
auf Rosenkohlbed mit Süßkirschen und Maronenpüree*

\*\*\*

*Warmes Schokoladensoufflé  
mit Orangen-Ganachekern auf Ananascarpaccio  
und hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis*

\*\*\*\*\*

*Euro 72,00 pro Person*

*Euro 58,00 pro Person als 4-Gang-Menü mit nur einer Vorspeise  
(1. oder 3. Gang)*

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen zum Feinschmeckermenü korrespondierende Weine**

*3 korrespondierende Weine zum 4-Gang-Menü: Euro 28,00*

*4 korrespondierende Weine zum 5-Gang-Menü: Euro 37,00*

***Das Feinschmeckermenü kann mittags bis 13.15 Uhr bestellt werden  
und abends bis 20.15 Uhr.***