

## Speisen aus der Gutsküche

### Kleinigkeiten zu einem Glas Wein

Dünn geschnittene luftgetrocknete Knackwurst vom Stauferico-Schwein<sup>1,2,3</sup>, dazu Baguette € 3,50

Frisch gehobelter Grana Padano Käse, dazu Baguette € 3,50

Spundekäse mit frisch gebackener Laugenbrezel € 5,50

Geschmolzener Brie auf geröstetem Weißbrot mit Weingelee € 7,50

### Vorspeisen

#### **Rindercarpaccio € 9,-**

Mit Traubenkernöl, Balsamico Essig, Grana Padano, Salatgarnitur und Baguette

#### **Pilgerhof Tapas € 7,50**

Basilikum Pesto, Oliven, getrocknete Tomaten Creme<sup>17,21</sup>, dazu reichen wir Brot

#### **Im Ganzen geschmorte Strauchtomate € 8,-**

in Olivenöl mit Kräutern und marinierten Mozzarella Kugeln

**Bauernhandkäse in Essig, Öl und roten Zwiebeln, mit Brot und Butter € 6,50**

**Überbackener Ziegenkäse mit mediterranen Kräutern und rheinhessischem Traubenkernöl dazu getrocknete Tomaten, Oliven und Baguette € 9,50**

1 Nitritpökelsalz, 2 Mononatriumglutamat, 3 Natriumascorbat, 17 Zitronensäure, 19 Sulfite, 21 Antioxidationsmittel E223

## Hauptspeisen

**Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Pommes € 11,50**

- mit Rahmsauce € 13,50

- mit geschmorten Zwiebeln € 13,50

- mit Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren € 14,-

**Beilagensalat € 3,50**

**Rumpsteak mit Pommes € 18,-**

- mit geschmorten Zwiebeln € 20,-

- mit Kräuterbutter € 20,-

- mit Pfefferrahmsauce € 20,-

**Beilagensalat € 3,50**

**Kalbsleber mit Sankt Laurent Soße an Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree € 17,50**

**Bunter Salatteller mit Orangen-Senf Dressing und gebratener Hähnchenbrust,**

**Basilikum Pesto mit Baguette € 15,50**

**Pilgerhofburger mit Pommes und Tomatenchutney € 14,-**

100% Premium Rindfleisch von der Metzgerei Hauck. Mit Tomaten, Salatgurken, Zwiebelringe, Blattsalat, Ketchup, Majo und Senf belegt in einem rustikalem Burgerbrötchen.

**Seelachsfilet mit Walnusscrunch an Limettensauce, frischem Marktgemüse und Bandnudeln € 15,-**

## Dessert

**Eisbecher mit 3 Kugeln € 4,50**

Wählbare Sorten: Vanille, Schokolade und Amarena-Kirsch. Wahlweise auch mit Schokosauce, Portion Sahne, Eierlikör oder in Alkohol marinierten Walnüssen zu jeweils € 0,60

**Kartäuserklöße mit Dieters Weinschaum<sup>19</sup> € 5,50**

Abgeriebenes Weizenbrötchen in Milch und Ei getränkt, mit Panade ummantelt, in Butterfett gebraten und mit Zucker und Zimt bestreut.

## Unsere Kindergerichte

Backfischstäbchen mit Kartoffel Püree und Ketchup € 6,-

Hähnchen Nuggets mit Pommes und Ketchup € 6,-

## Die 14 Hauptallergene

**Eier:** Alle Arten von Nutzgeflügleiern und Eiererzeugnissen

**Fisch:** Alle Fischarten und Fischerzeugnisse

**Senf:** Alle Senfsorten und Senferzeugnisse

**Schwefeldioxid und Sulfite:** Alle damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Pilze oder Trockenobst (ab 10mg/kg oder 10mg/l)

**Milch:** Alle Arten von Nutzmilch und Milcherzeugnissen (einschl. Laktose)

**Erdnüsse:** Alle Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

**Krebstiere:** z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Shrimps sowie Krebserzeugnisse

**Glutenhaltiges Getreide:** Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut, Triticale und Hybridstämme sowie daraus Hergestelltes.

**Sellerie:** Alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse

**Sesamsamen:** Sesam und Sesamerzeugnisse

**Weichtiere (Mollusken):** z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische und Weichtiererzeugnisse

**Schalenfrüchte:** Wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Pistazien oder Macadamia sowie daraus Hergestelltes.

**Soja:** Alle Sojabohnen und Sojaerzeugnisse

**Lupinen:** Alle Lupinensorten und -erzeugnisse

Aus küchentechnischen und organisatorischen Gründen können unsere Speisen immer Spuren der oben genannten Stoffe enthalten, bitte sprechen Sie unser Personal an um einen Einblick in eine detaillierte Speisekarte zu erhalten.