



Hunsrücker Bauernsalat
mit cremigem Käse- Knoblauchdressing,
Kirschtomaten, geröstete Brotsticks und
geriebenem Hunsrücker Bergkäse



Salat „Nach Art des Burgherren“
bunt gemischter Salat mit gerösteten
Traubenkernbrotwürfel und allerlei
Nüssen - angerichtet mit gerauchtem
Landschinken



„Das Schaf im Schlafrock“
Schafskäse vom Bornwiesen-Hof im
Blätterteig ausgebacken, serviert mit
einer Salatgarnitur



„Rheinischer Zauber“
fein würziger Zander im Speckmantel,
dazu Feldsalat mit leichtem Kartoffel-
dressing



Deftiger Wurst- und Käsesalat,
mit Bratkartoffeln



„Die Vesperschaufel“
Blut- und Leberwurst, Bauernkäse,
Rohesser, Brotauswahl und Butter...
dazu einen „geistreichen Schlossgeist“



Je ein Töpfchen Leberwurst,
Griebenschmalz und Salzbutter –
mit Traubenkernbrot



Unsere Gemüsecremesuppe
zweifarbige geschenkt -
würzig/scharf und cremig/mild



Kartoffellauch-Cremesuppe
mit Räucherfischstückchen



Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit pikantem Brätstrudel



„Biebernheimer Pot-au-feu“
feiner Tafelspitz, Hähnchenbrustfilet und
pikante Schweinswürstchen in der
Terrine serviert – dazu feine Gemüse,
Senf und Meerrettich



Rösti belegt mit Tafelspitz,
dazu Meerrettichsahne



„Traditionelles aus Kappel“
Wildragout vom Kappeler Damwild mit
Preiselbeerbirne, Broccoli und
geschabten Nudeln im Pfännchen
serviert



„Winzersteak vom Rind“
mit Röstzwiebeln, krossen Bratkartoffeln
und Salatgarnitur



„Dessertvariationen Welterbe“
Lassen Sie sich von süßen
Köstlichkeiten unseres Zuckerbäckers
überraschen



„Michèles Pfannenkuchen“
warme Beerenfrüchte im Pfannenkuchen
angerichtet –
mit hausgemachtem Rieslingeis