

Aperitifempfehlung

Die Franzosen haben das perfekte Wort für den Moment zwischen Sonnenuntergang- und Mondaufgang, L'Apero. Und den perfekten Drink dafür. Handgefertigt am Ufer des Flusses Charente ist **PAMPELLE**® ein einzigartiger Auszug natürlicher Zutaten: Eine Mazeration von Zitruschalen, feinste Eau de Vie zusammen mit der Ruby Red Grapefruit von der Mittelmeerinsel Korsika.

Pampelle / Tonic	0,2 l	6,50 €
Pampelle /Prosecco	0,2 l	7,50 €

Wöhler-Menü

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
– mit weißem Trüffelöl & Balsamico mariniert –
Pinienkerne/Rucola/gehobelter Grana Padano
Preiselbeeren/Brotkorb
9,90 €

Heimischer Rehrücken mit rosa Kern
eigene Jus/Apfel-Speck-Rosenkohl/Mini-Kürbis
Cremiges Kartoffelgratin/Preiselbeeren
36,50 €

Winter-Orangen-Sorbet
Beeren/Baiser/mit spritzigem Sekt aufgegossen
7,00 €

3-Gang-Menü p. P.: 49,90 €
Inkl. 0,1 l Wein aus der Angebotskarte

Wöhler-Menü:

Vorspeisen & Salate

Vorspeisen und Salate

Karamellisierter „Lewitzer“ Ziegenfrischkäse
Pistazien-Krokant/gegrillte Aubergine/Feldsalat
pikanter Quinoa-Salat/Preiselbeeren
9,90 €

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
– mit weißem Trüffelöl & Balsamico mariniert –
Pinienkerne/Rucola/gehobelter Grana Padano
Preiselbeeren/Brotkorb
9,90 €

Hausgebeizter Lachs – auf Frischkäsebrot -
Kresse/Feigen-Senfsauce/Gurke
9,90 €

Herbstlicher „Lewitzer“ Ziegenfrischkäse Salat
Herbstliche Salate/Apfel/ingelegte Rosinen
Pistazien-Krokant/Granatapfelkerne/Möhrrchen
Brotkorb
9,90 €

Beilagensalat
6,00 €

Brotkorb & Kräuterbutter
5,00 €

Suppen

Suppen

Kürbis-Kokossüppchen
Chili/Ingwer/Curry/Croutons/Kerne & Öl
6,50 €

Birnen-Pastinaken-Suppe
gebackene Frischkäsepraline/Kresse
7,20 €

Fleischgerichte

Hirschroulade „Weinhaus Wöhler“
gefüllt mit Edelpilzen/Aprikosen/Zwiebeln/Wildfarce
eigene Jus/Rotkohl-Apfel/Semmelknödel
Wildpreisebeeren
25,50 €

Rosa „Tomahawk“ Steak vom Duroc Schwein
Jus/Steinpilze in Rahm/getrüffelter Kartoffelstampf
29,90 €

Gänsekeule - in Kräutern geschmort -
eigene Jus/Apfel-Speck-Rosenkohl/Mini-Kürbis
Kartoffelklöße
26,50 €

Bäckchen vom Kalb – in Kräutern geschmort
eigene Sauce/Rübchen/getrüffelter Kartoffelstampf
24,90 €

Entenleber – Himmel & Erde -
Jus/Apfelspalten/Pancetta-Bohnen/Kartoffelstampf
18,50 €

Entenbrust – raffiniert gewürzt – geschmort
eigene Jus/Rotkohl-Apfel/Kartoffelklöße
24,50 €

Filet vom heimischen Rind
Jus/Pancetta-Bohnen/cremigtes Kartoffelgratin
34,50 €

Heimischer Rehrücken mit rosa Kern
eigene Jus/Apfel-Speck-Rosenkohl/Mini-Kürbis
Cremiges Kartoffelgratin/Preiselbeeren
36,50 €

Vegetarisch

Vegetarisch

Gefüllte Steinpilz-Kartoffelnudeln
Basilikum-Pesto/Steinpilze in Rahm/gehobelter
Grana Padano/Herbstlicher Salat
18,50 €

„Lewitzer“ Ziegenfrischkäsetaler – gebacken -
Basilikum-Pesto/Gegrillte Aubergine/
„lauwarmer“ Quinoa-Salat
18,50 €

Fischgerichte

Filet vom Winter-Kabeljau
Rieslingsauce/Rahmwirsing/getrübelter Kartoffelstampf
24,90 €

Seeteufelbäckchen – Pancetta & Salbei
gefüllte Steinpilz-Kartoffelnudeln
Basilikum-Pesto/Steinpilze in Rahm
gehobelter Grana Padano
24,90 €

Beilagenwechsel: 1,50 €

Gerichte für Kinder - bis 14 Jahre -

Seelachs im Backteig
Pommes Frites/Mayonnaise/Ketchup
7,50 €

Hähnchen-Nuggets/Sauce/Gemüse/Kartoffelstampf
8,00 €

Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise ^{2,5}
5,00 €

Liebe Kinder,
gerne servieren wir Euch auch weitere Gerichte dieser Speisekarte als
Kinderportion! Unsere Servicemitarbeiter helfen Euch gerne bei der
Auswahl!

Fisch

Für Kinder

Desserts/Eis

Desserts

Creme Brulee

Marinierte Waldbeeren/Himbeer-Sorbet/Macron

9,50 €

„Kleiner Schwede“

Schokoladeneis/Apfelkompott/Sahne/Spekulatuskeks

Eierlikör

7,50 €

Winter-Orangen-Sorbet

Beeren/Baiser/mit spritzigem Sekt aufgegossen

7,00 €

Dessertvariation „Weinhaus Wöhler“

Süßes & Geeistes zum Naschen

10,00 €

Weisses & Dunkles Schokoladen-Mousse im Glas

Flüssiger Himbeerkern/ Rum-Rosinen-Eis/Macron

8,00 €

Bitte wählen Sie aus unserem Eis-Sortiment: ⁵:

Kugel Sorbet Himbeer oder Orange 3,50 €

Borbon-Vanille-, Schoko-, Rum-Rosine

je Kugel 2,20 €

Portion Sahne 0,80 €

Käse

Variation feiner Käsespezialitäten

Käseauswahl

Mimolette/Wildblumenkäse/“Lewitzer“ Ziegenkäse

Friesich Blue

Trauben/Fruktkonfit/Salzgebäck/Brotkorb

„klein“ 10,00 €

„gross“ 17,50 €

Brotkorb & Kräuterbutter 5,00 €

Wein-empfehlung

Unsere Weinempfehlung zu den Käsespezialitäten

2017er Beerenauslese Cuvee ²von Kracher

Welschriesling/Chardonnay *Burgenland/Österreich*

In der Nase weißer Pfirsich und Honigmelone, am Gaumen Steinobst, Mandarinen, Zitrusfrucht, reifer gelber Pfirsich, elegante Säurestruktur, sehr langer, frischer Abgang.

Glas 0,05 l 4,50 €