

Speisekarte

Küche

Dienstag bis Freitag von 17.00 bis 21.30 Uhr

Samstag, Sonntag und an den Feiertagen von 12.00 bis 21.30 Uhr

Suppen

Kerbel-Estragonsuppe mit Tandoori-Geflügel Klößchen
und Blätterteighippe

8,90 €

Einfelder Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Baguette

10,90 €

Vorspeisen

Schanze's Vorspeisenvariation

13,90 €

Angeräuchertes Rindercapaccio mit Wasabi-Dip und Deichkäse

16,90 €

Salat & Bowl

Bunter junger Salat mit Hausdressing, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Parmesanhobel

als Beilage 6,90 €

Groß 10,90 €

mit Fisch 18,90 €

mit Entrecôte-Streifen 20,90 €

„Einfelder Bowl“

Hausgemachte Falafeln, Erdbeer-Spargelsalat, Tomatenbulgur,
Avocado mit Tahini-Joghurt Dip

17,90 €

Hauptspeisen

„Aus dem Wasser“

„Einfelder Pannfisch“

Fisch nach Marktlage mit Dijon-Senf Sauce, saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

21,90 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Mangold-Sesam-Gemüse mit Safranrisotto und Kerbel-Estragon Pesto

24,90 €

„Von der Koppel“

Französisches Maishähnchen im Kokosnussmantel mit Süßkartoffelpüree, gebratenes Gemüse und Limettenschaum

21,90 €

Entrecôte (250g) von der Färse mit Grillgemüse, Röstkartoffeln, Deichkäse und Café de Paris Butter

27,90 €

„Wild Burger“

mit gebackenen Zwiebelringen, Cheddarkäse, Rustic Pommes dazu Coleslaw-Salat und Trüffelmayonnaise

17,90 €

„Vegetarisch“

„Veggie Burger“

mit gebackenen Zwiebelringen, Falafeln, Cheddarkäse, Rustic Pommes dazu Coleslaw-Salat und Trüffelmayonnaise

16,90 €

Trüffel Tagliatelle mit Kirschtomaten, junger Spinat und gehobelten Sommertrüffel

17,90 €

Beilagen Änderung 2,00 €

„Vegan“

Zaubern wir gerne, einfach fragen!

16,90 €

„Flammkuchen“

- mit Speck und Zwiebeln 11,90 €
- mit gebratenem Gemüse und Pesto 12,90 €
- mit Ziegenkäse, Spargel, Granatapfel und Rosmarinhonig 13,90 €

„Regionale Klassiker“

„Hausgemachtes Sauerfleisch“

aus der Wildkeule mit Remouladensauce, Bratkartoffeln,
Preiselbeerenkompott und Salatbouquet

18,90 €

„Roastbeef Kalt“

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbouquet

20,90 €

Beilagen Änderung 2,00 €

Für die Kleinen

Rustic-Pommes
mit Ketchup und/oder Mayonnaise
4,90 €

Hausgemachte Hähnchen-Crossies mit Rustic-Pommes,
Ketchup und/oder Mayonnaise
8,90 €

Hausgemachte Fischnuggets auf Kartoffelstampf
8,90 €

Desserts

Popcorncreme-Brûlée mit Holunder-Blaubeeren und Aprikoseneis
9,90 €

Waldmeister-Mascarpone Törtchen mit marinierten Erdbeeren
und Mango Eis
9,90 €

Dessertwein

2017 Geisenheim Rothenberg Riesling Auslese VDP.
Große Lage Weingüter Wegeler/Rheingau
0,05 l / 5,00 €