



graues haus
trüffel
im rheingau

—vorspeisen—

Kürbis-Orangen-Kokossuppe mit Ingwer
9,50 €

Gebratene Riesengarnelen auf einem Salat von roter Beete und Birne,
serviert mit Walnusspesto und Rucola
19,50 €

Carpaccio vom Fassone mit Rucola, Trüffel-Mayonnaise,
Kirschtomaten und Parmesan
24,50 €

—salat, vegetarisch & pasta—

Semmelknödel auf gerahmten Waldpilzen mit Lauch
und geriebenem Bergkäse
24,50 €

Tagliolini in Trüffelrahm mit frischem Trüffel,
Eigelb und Parmesan
23,50 €

Bunter Salat mit Vanilledressing,
dazu süss-sauer marinierter Kürbis und Apfel,
Wildschweinschinken und gerösteten Kürbiskernen
22,50 €



graues haus
trüffel
im rheingau

—fisch—

Gebrautes Filet von der roten Meerbarbe
auf einem gerahmten Ragout von Kartoffel,
Kürbis und Lauch, verfeinert mit Petersilie
32,50 €

Gebrautes Filet vom Lachs
auf einem Risotto von der roten Beete und Birne,
serviert mit Chicorée aus dem Ofen
36,50 €

—fleisch—

Wiener Schnitzel mit herbstlichem Kartoffelsalat
mit Trauben und Radicchio
30,50 €

Tagliata (Rumpsteak), auf Bohnen-Tomatengemüse
mit Ofenkartöfelchen und frischem Parmesan
36,50 €

In Weisswein geschmorte Keule vom französischen Kaninchen,
serviert mit einer Trauben-Schalotten Sauce,
Rosmarinkartoffeln und glacierten Karotten
34,50 €



graues haus
trüffel
im rheingau

—dessert—

Luftige Zitronencreme mit frischen Beeren

9,50 €

Zartschmelzender Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Blaubeerkompott

11,50 €