

Lütten Jacob Menu

Brunnenkressesuppe mit Mosel-Riesling
Croûtons und Sauerrahm

oder

Geräuchertes Saiblingsfilet mit grüner Soße
Blumenkohl, Vogelmiere und Kaviar



Zweierlei vom Kreienkamper Hahn mit Apfel
Kohlrabi und Erdapfel-Estragon-Püree

oder

Glasiertes Kabeljaufilet mit Senfschaum
Gurken, lauwarmem Kartoffelsalat und jungem Spinat



Rüblikuchen mit Buttermilcheis
und Gewürzkarotten

oder

Süppchen von der Streuobstwiese
mit Süßweimbiskuit und Apfel-Karamell-Sorbet

36,-€ pro Person



2016 Grauer Burgunder
Stefan Meyer
Rhodt, Pfalz

oder

2015 Cuvée der Jungs
Weingut Rings
Freinsheim, Pfalz

0,75l Flasche Wein
Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen



Mosel

Anbaugebiet:

Die Mosel-Region ist Deutschlands älteste Weinregion und eine der klassischen europäischen Weinbauregionen. Die Mosel und ihre Nebenflüsse Saar und Ruwer fließen durch ein traditionsreiches Kulturland, wo schon Kelten und Römer vor 2000 Jahren Weinreben pflanzten. Mehr als 4000 Winzer in über 100 Weinorten bewirtschaften heute rund 8.800 Hektar Weinbergsfläche mit etwa 55 Millionen Rebstöcken entlang der 243 Kilometer langen deutschen Mosel. Wichtigste Rebsorte ist der Riesling, der als beste Weißweinsorte der Welt gilt, und der auf den Schieferböden der Steillagen hervorragende Wachstumsbedingungen findet.

Weingut Walter

Wir bewirtschaften zur Zeit 7,0 ha Weinberge an der Terrassenmosel. Der Großteil unserer Weinreben wird in Weinbergen mit einer Steigung von bis zu 55° kultiviert. In Kombination mit den Schieferböden bildet dies den Grundstein für unverwechselbare, elegante und charakterstarke Rieslinge. Als kleines Familienweingut haben wir alle Schrauben zur Optimierung der Weinqualität selbst in der Hand. Wir arbeiten im Weinausbau mit langen Maischestandzeiten, Spontangärung und langem Hefelager, um den Weinen eine gute Struktur und Aussage zu verleihen ohne jedoch einen präzisen Schliff zu vernachlässigen.

All unsere Weinberge werden in mehreren Lesedurchgängen geerntet und die einzelnen Moste separat ausgebaut. Am Ende der Gärung in Edelstahl tanks bzw. nach Abschluss des Hefelagers cuvée-tieren wir einzelne Lesedurchgänge und verschiedene Schieferformationen. So entstehen unsere vielschichtigen Weine mit Kombinationen aus Frische, Frucht, Würze und kühler Mineralität.

Weinempfehlungen:

2016 Weißburgunder trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/28,00
2016 Riesling feinherb Briedeler	0,2 l/0,75 l	9,00/30,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Brunnenkressesuppe mit Mosel-Riesling, Croûtons und Sauerrahm	9,50
Gebeiztes Bio Eigelb mit Spargelsalat, Schalotten und Butterzopf aus dem Holzofen	13,50
Gebratenes Zanderfilet Im Weißwein-Morchelsud, grünem Spargel und Kartoffelstroh	26,50

Pfalz

Anbaugebiet:

Von Bockenheim im Norden bis Schweigen im Süden läuft die „deutsche Weinstraße“. Das Gebiet ist mit ca. 23.500 ha Anbaufläche, 25 Großlagen, 323 Einzellagen das zweitgrößte in Deutschland. Mit über 20% führt der bekannte Riesling die Rebsorten an, Weißweine überwiegen. Die Winzer kultivieren aber auch Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner, Weißburgunder, Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder und viele andere Spezialitäten.

Weingut Seckinger

Das Weingut Seckinger ist das jüngste Weingut in Niederkirchen. Zurück zu den Wurzeln beschreiben wir unsere Philosophie: „Wir arbeiten mit der Natur und nicht gegen sie und ernten lediglich gesundes Lesegut für unsere Weine. Alle Weine werden spontan vergoren. Dabei verzichten wir komplett auf chemische Weinbehandlungsmittel, da wir auf die Eigenständigkeit unserer Weine setzen. Auf 8,5 ha. Rebfläche, die wir biologisch bewirtschaften, wachsen bei uns hauptsächlich Riesling, Weiß/Grauburgunder und Spätburgunder. Wir haben es uns zur Mission gemacht alte verwilderte Terrassenlagen am Haardtrand zu rekultivieren und neu mit Riesling zu bestocken. Eine dieser 2014 wiederentdeckte Lage nennt sich die Deidesheimer Petershöhle. Unsere wichtigsten Lagen sind rund um Deidesheim mit dem Kieselberg, Langenmorgen, Leinhöhle, Paradiesgarten. In Königsbach mit dem Ölberg und in Ruppertsberg der Reiterpfad. Die Gesteinsarten reichen hier von Rotem – Gelben Buntsandstein in Deidesheim und Ruppertsberg. Einen starken Kontrast bieten die sehr kalkreichen Lagen in Königsbach.

Weinempfehlungen:

2016 Grauburgunder trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/28,00
2015 Riesling Deidesheim	0,2 l/0,75 l	9,00/30,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Hausgemachter Saumaage mit Buttermilch, Speckkartoffel, Bohnen und roten Zwiebeln	12,50
Geräucherter Bachsaibling mit grüner Soße, Blumenkohl, Vogelmier und Kaviar	14,00
Glasiertes Kabeljaufilet mit Senfschaum, Gurken, lauwarmem Kartoffelsalat und jungem Spinat	24,50

Franken

Anbaugebiet:

Seit über 1200 Jahren wird in Frankens Weinbergen und -kellern der Wein kultiviert. Was einst fast ausschließlich in den Händen von Klöstern lag, pflegt heute eine Vielzahl „weltlicher“ Winzer mit großer Sorgfalt. Auf rund 6.300 Hektar gedeihen die fränkischen Reben, bei denen zu knapp 85 Prozent Weißweinsorten – und hier vor allem Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus – die Hauptrolle spielen. Aber auch die Roten sind ein Genuss: mal samtig, mal fruchtig oder mit einer gehörigen Portion Feuer.

Weingut Weigand

Das Zusammenwirken von Vater & Sohn in den Weinbergen spiegelt sich in der langjährigen Erfahrung des Vaters und den neuen Ideen des Sohnes wider.

Andi, fünfundzwanzig, neuer Kellermeister im Weingut. Voller Enthusiasmus und Tatendrang bringt er seine Vorstellung von Wein in die Flasche. Die Wilden, Franken, und Helden stehen für diesen Wandel. Der Fokus liegt voll und ganz auf dem Silvaner. Alle Weine werden spontan im gebrauchten Holz- oder Edelstahltanks vergoren. Die Weine wachsen fast ausschließlich auf Keuper, welcher ihnen eine würzige Aromatik verleiht.

Weinempfehlungen:

2016 Silvaner trocken	0,2 l/0,75 l	7,50/26,00
2016 Scheurebe trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/28,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Marinierte Scheiben vom Schäufole mit Bärlauch, eingelegter Mairübe, Landbrotchip und Kräutersalat	13,50
Fränkische Bratwurst mit Schwarzbiersoße, Weinkrautsalat, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	18,50
Rosa gebratenes und geschmortes vom Wildschwein mit Liebstockeljus, Bamberger Zwiebel und Ball Kleeß	27,50

Carnuntum

Anbaugebiet:

Das Weinbaugebiet Carnuntum erstreckt sich östlich von Wien bis an die Grenze zur Slowakei. Die Weingärten dehnen sich südlich der Donau über drei Hügellandschaften aus: das Leithagebirge, das Arbesthaler Hügelland und die Hainburger Berge. Schwere Böden aus Lehm und Löss und sandig-schottrige Lagen bieten besonders den Rotweinsorten beste Bedingungen, an der Spitze die verbreitetste einheimische Sorte Blauer Zweigelt, flankiert von internationalen Zuzüglern wie Cabernet Sauvignon und Merlot. Auch der Blaufränkisch wird in Carnuntum gepflegt, besonders am Spitzerberg im Osten des Anbaugebiets. Das pannonische Klima mit seinen heißen Sommern und kalten Wintern, die nahe gelegene Donau und auch der temperatúrausgleichende Neusiedlersee lassen die blauen Trauben voll ausreifen.

Weingut Artner

Auf rund 35 Hektar werden unsere vorwiegend Rote Rebsorten mit Leidenschaft und Liebe rund ums Jahr sorgsam gepflegt. Das kontinental-pannonische Klima mit maßgeblichem Einfluss von Donau und Neusiedlersee bietet dabei die idealen Voraussetzungen. Hier gedeihen unsere regionalen Klassiker und neue Spitzenweine, die mit ihrem einzigartigen Geschmack und herkunftstypischen Charakterzügen begeistern. Die Geschichte unseres Weinguts reicht bis ins Jahr 1683 zurück. Mit Authentizität und Charakter hat sich der Familienbetrieb ARTNER in den vergangenen Jahren zum wahren Hotspot im Carnuntum entwickelt. Traditionsbewusst und bodenständig werden hier mit innovativen Ideen und originellen Konzepten die „Weine der Zukunft“ erzeugt, die durch Qualität und eigenen Charakter brillieren.

Weinempfehlungen:

2015 Chardonnay T.F.A.	0,2 l/0,75 l	11,00/39,00
2015 Cuvée Barrique	0,2 l/0,75 l	11,00/39,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Milder Ziegenkäse mit Zitrone, jungem Spinat, Rhabarber und Amaranth	14,50
Spargelfleckerln Eiernudeln mit Morchelrahm, Spargel, frischem Kerbel und Vogelmier	19,50
Zweierlei vom Kreienkamper Hendl mit Apfel, Kohlrabi und Erdapfel-Estragonpüree	23,50

Gericht für 2:

Rosa gebratener Ochsenrücken p.P. 32,00
mit Kräuterbutter, gebratenem Chicorée und geräucherten Pellkartoffeln

Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen...

...mit Speck, Zwiebel, Schmand

...mit Ziegenkäse, gehobeltem Rhabarber, Walnuss und Rauke

...mit Blutwurst, Sauerkraut und Apfel

...mit gebeizter Lachsforelle, Honig-Senfsoße, Radieschen und frischem Dill
je 9,50

Der Klassiker....

Fränkischer Wurstsalat 9,50
mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen

Weinwirtschafts Fischsuppe 11,50
mit eigenem Maultäschle, Wurzelgemüse und Estragon

Frisch geschnitten auf dem Holzbrett

Schwarzwälder Schinken 9,50

Vulcano Schinken 9,50

Tiroler Speck 8,50

Dazu gibt es Radieschen, Staudensellerie, geriebener Meerrettich