

Lütten Jacob Menu

Kalte Gurken-Buttermilchsuppe
mit Himbeeren, Minze und Gartenkresse
oder

Marinierte Tafelspitzscheiben
mit eingelegten Schwammerln, roten Zwiebeln, Schmand und Kräutersalat



Gebratene Lachsforelle mit Grumbernkruste
Silvanerbutter und Erbsen Kopfsalat-Gemüse
oder

Brust vom Landhendl
mit Krautfleckerln, Marillen und Frisee



Topfenschaum
mit marinierten Waldbeeren und Schokoladenerde
oder

Käsekuchen mit glasierten Kirschen und Zitronensorbet

36,-€ pro Person



2015 Grauer Burgunder
Stefan Meyer
Rhodt, Pfalz

oder

2012 Cuvée Pas de deux
Matthias Gaul
Asselheim, Pfalz

0,75l Flasche Wein
Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen



Rheingau

Anbaugebiet:

Der Rheingau ist einzigartig unter den 13 deutschen Weinanbaugebieten. Seine unbestrittene Sonderstellung verdankt er den vielen Spitzenlagen, den außergewöhnlichen klimatischen Verhältnissen und seiner langen Geschichte. Auf seinem 1300 Kilometer langen Weg von der Schweiz zur Nordsee verlässt der Rhein nur einmal, bei Mainz, seinen Nordwestkurs und wendet sich für 35 Kilometer nach Südwesten. Das beschert den rechtsrheinischen Hügeln des von Wicker bis Lorchhausen reichenden Rheingaus eine sonnige Süd- und Südwestlage und ideale Weinbaubedingungen.

Weingut JOERN

Der studierte Önologe Jörn Goziewski wagte 2014 den Schritt in die Selbstständigkeit und erfüllte sich seinen lang ersehnten Traum von einem eigenen Weingut. Den Berufswunsch des Winzers hegt Jörn bereits seit seiner Kindheit. Schon von klein auf an faszinierten den selbsternannten „Mann mit dem guten Riecher“ die verschiedenen Gerüche und Geschmäcker aus der heimatlichen Natur. Auf seinem Weingut im hessischen Rheingau nutzt der Winzer seine ersten bereits gewonnenen Erfahrungen als Kellermeister und widmet sich mit viel Herzblut und Leidenschaft den traditionellen Ortsweinen sowie einzigartigen Lagenweinen. Neben dem Anbau von Pinot Noir steht allen voran der Riesling im Vordergrund. Der Mut zur Innovation kennzeichnet nicht nur die Philosophie, sondern ebenso die herrlichen Weine vom Weingut Jörn Goziewski.

Weinempfehlungen:

2015 Spätburgunder Rosé	0,2 l/0,75 l	8,50/27,00
2015 Riesling „Hölle“-feinfruchtig	0,2 l/0,75 l	9,50/33,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Kalte Gurken-Buttermilchsuppe mit Himbeeren, Minze und Gartenkresse	8,50
Pochierter Zander mit Weißweinbutter, buntem Mangold und Petersilien-Döppekuchen	25,00
Rheinische Kalbsleber mit glasierten Kirschen, Lauch, Röstzwiebeln und Kartoffel-Stampf	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 Zehnthof Luckert

Vier Jahrhunderte lang gehörte der 1558 erbaute Zehnthof in Sulzfeld am Main zum fürstbischöflichen Besitz, bis Theo Luckert das Anwesen 1970 kaufte und daraus einen Weinbetrieb formte. Erst seine Söhne Ulrich und Wolfgang allerdings machten daraus ein Weingut, dessen Name bis weit über die Grenzen seiner fränkischen Heimat einen guten Klang hat. 17 Hektar Rebfläche, die sich über die fränkischen Spitzenlagen Maustal und Cyriakusberg erstrecken, sind vor allem mit Silvaner und Müller-Thurgau bepflanzt. Alle Weinberge sind mittlerweile natürlich begrünt, seit 2007 bewirtschaftet Familie Luckert bestimmte Parzellen voll ökologisch. Nach sorgfältiger Handlese folgt die Kelterung mit schonenden Verfahren, bevor der Most in den uralten Gewölben des Hofes in Doppelstückfässern ausgebaut wird. Der Eichelmann verlieh dem Zehnthof 2009 die Höchstwertung von 5 Sternen "Weltklasse". Eine Wertung die bis heute unverändert geblieben ist.

Weinempfehlungen:

2015 Silvaner Muschelkalk-trocken	0,2 l/0,75 l	10,00/34,00
2015 Weissburgunder	0,2 l/0,75 l	10,50/36,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Nürnberger Gehäcksbrot	14,50
Rindertatar nach „Nürnberger Würstel Art“ auf geröstetem Bauernbrot mit Senfcreme und Sommerkräutern	
Gebratene Lachsforelle mit Grumbeernkruste	26,50
Silvanerbutter und Erbsen Kopfsalat-Gemüse	
Fränkisches Winzersteak von der Rinderflanke	32,50
mit Zwiebeln, Römersalatherzen und geräucherten Pellkartoffeln	

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 Jürgen Krebs

Jürgen Krebs gelingt es, die Vielfalt der Bodentypen in seinen Weinen auf geradlinige und charakterstarke Weise einzufangen. Grundlage hierfür stellen Wissen, Können und Erfahrung dar, gepaart mit solidem Handwerk, das seine Arbeit prägt. Dazu gehören die sorgsame Betreuung der Reben, die Bestimmung der optimalen Traubenreife und ein feinfühlig, geduldiger Ausbau. Doch um wirklich Außergewöhnliches zu schaffen, muss noch eine extra Portion Bauchgefühl, Inspiration und Enthusiasmus hinzukommen! Hier punktet der 30-Jährige mit seiner Wissbegierde, dem stetigen Drang nach kollegialem Austausch und dem Verkosten unzähliger Weinstilistiken weltweit. „Meine Weine können sich nur weiterentwickeln, wenn ich es selbst auch tue. Schließlich spiegelt sich meine Persönlichkeit in ihnen wider, sie sind Ausdruck dessen, was ich lebe und liebe. Mit jeder neuen Erfahrung, die ich im Leben machen darf, reife ich selbst und somit auch Jahr um Jahr der Charakter meiner Weine.“

Weinempfehlungen:

2015 Sauvignon Blanc-trocken	0,2 l/0,75 l	8,00/28,00
2014 Cuvée Rot-trocken	0,2 l/0,75 l	8,00/28,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Pfälzer Vesperplatte	12,50
mit Saumagen, Pfälzer Leberwurst, Blutwurst, Gewürzgurke und Senf	
Gebrochener Ziegenfrischkäse	14,50
mit Gartenkräutern und Dubbes mariniert, zweierlei Blumenkohl und Stachelbeeren	
Fläaschknepp	17,50
Kalbsfrikadelle mit Majoran-Senf-Jus, glasiertem Kohlrabi, Kartoffelstampf und Röstzwiebeln	

Wagram

Anbaugebiet:

Das Weinbaugebiet „Donauland“ wurde im Jahr 2007 in „Wagram“ umbenannt. In diesem Gebiet verteilen sich 2.451 Hektar Rebfläche auf zwei ganz unterschiedliche Zonen: Nördlich der Donau erstreckt sich östlich an das Kamptal anschließend der eigentliche Wagram, eine mächtige Geländestufe, etwa 30 km nach Osten. Südlich der Donau, liegen die kleinen Weinorte des Tullnerfelds, aber auch die historische Weinstadt Klosterneuburg vor den Toren von Wien.

Weingut Nimmervoll

Das Weingut wurde in Engelmansbrunn (Wagram) geplant und dort auf die grüne Wiese gesetzt. FORM und FUNKTION sind hier KOSTBAR. Im modernen und funktionellen Weinkeller kann Gregor Nimmervoll traditionelle Familienwerte mit den hochmodernen Kellermethoden der Weinbauschule Krems unendlich kombinieren. Die gewählte Kombination des Jahrgangs wird nach einiger Zeit im modernen Verkostungsraum des Weingutes kostbar.

Gregor Nimmervoll bleibt sich treu und macht nur Weine, die er selbst trinken möchte. So ist die NIMM- Linie leichtgewichtig für die unbeschwerten Momente des Lebens und substanzreich, wenn es darum geht das Leben zu ergründen. Alle kräftigen Lagenweine des Hauses Nimmervoll sind vielschichtig und warten darauf, Stück für Stück ergründet zu werden.

Weinempfehlungen:

2014 Cuvée „Nimm weiß“	0,2 l/0,75 l	8,00/28,00
2014 Grüner Veltliner-trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/30,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Makrelenfilet im Paradeisersud mit Frühlingslauch, Landbrot und buntem Paradeisersalat	14,00
Marinierte Tafelspitzscheiben mit eingelegten Schwammerln, roten Zwiebeln, Schmand und Kräutersalat	13,50
Gebratene Erdapfelnudeln mit Rieslingschaum, Reherln, Rauke und Paradeisern	22,50
Brust vom Landhendl mit Krautfleckerln, Marillen und Frisee	21,50

Gericht für 2:

Rosa gebratenes Lammkaree mit Polenta, geblämmtem Mais und glasierten Bohnenstreifen	29,50
---	-------

Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen...	
...mit Speck, Zwiebel, Schmand	9,00
...mit Ziegenkäse, Rauke und Kirschtomaten	9,50
...mit Pfifferlingen, roten Zwiebeln und Tiroler Schinken	9,50
...mit gebeizter Lachsforelle, Honig-Senfsoße und Dill	9,50

Der Klassiker....

Fränkischer Wurstsalat mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen	9,50
Bouillon vom Rind mit Flädle, Wurzelgemüse und Schnittlauch	10,50

Frisch geschnitten auf dem Holzbrett

Schwarzwälder Schinken	9,50
Pfälzer Saumagen	8,50
Tiroler Speck	7,50

Dazu gibt es Radieschen, Staudensellerie, geriebener Meerrettich