

Lütten Jacob Menü

Erbsensuppe mit gebackenem Semmelwürfel
oder
Gebeizte Lachsforelle mit eigenem Kaviar, Frankfurter grüner Soße und Rettich



Milchkalbsbrust mit Kren Soße, glasiertem Frühlingsgemüse und Röstkartoffeln
oder
Backfisch mit Kartoffelsalat und Schmand



Winzersektsuppe mit Joghurt Eis und Weintrauben
oder
Geschmorter Rhabarber mit Vanille-Creme und Schokolade
36,-€ pro Person



2017 Grauburgunder
Weingut: Stefan Meyer / Pfalz
oder

2015 Cuvee der Jungs
Weingut: Rings / Pfalz

0,75l Flasche Wein
Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen

(Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit dem Lütten Jacob Menü)

Wachau

Anbaugebiet:

Weltkulturerbe und Wohlfühl-Landschaft – das ist die Wachau, das enge Donautal zwischen Melk und Krems. Das österreichische Anbaugebiet umfasst 1.344 Hektar. Auf teils steilen Terrassen stehen hauptsächlich Grüner Veltliner und Riesling. Die besten Lagen erbringen einige der größten Weißweine der Welt mit jahrzehntelangem Entwicklungspotenzial. In der Wachau benutzen Mitglieder des Gebietsschutzvereins „Vinea Wachau“ drei Marken zur Unterscheidung ihrer Weine nach dem natürlichen Alkoholgehalt. Duftige Leichtweine bis 11,5% heißen „Steinfeder“ (nach dem Federgras „stipa pennata“), die klassische Kategorie (11,5 bis 12,5% Alkohol) firmiert unter „Federspiel“, während kraftvolle Reserveweine als „Smaragd“ bezeichnet werden. All diese Weine sind nicht aufgebessert und werden ausschließlich trocken ausgebaut.

Die Weingärtnerei Frischengruber

Gelegen in Rührsdorf – Rossatz wird das Weingut in der 5. Generation von Georg Frischengruber geleitet.

Diese Region, gelegen auf der rechten Donauseite, ist noch immer ein Geheimtipp. 2014 übernahm Georg den Familienbetrieb von seinem Vater Heinrich, nachdem er auf zahlreichen Weingütern z.B. in Südafrika und Neuseeland gearbeitet und Erfahrungen gesammelt hat. Zu dem Weingut gehören 10 ha Rebfläche, auf denen hauptsächlich Grüner Veltliner angebaut wird. Die Böden bestehen größtenteils aus verwitterten Urgesteinsböden, vermischt mit Löss und Sand. Bei der Bewirtschaftung der Lagen legt man größten Wert auf naturnahen Anbau.

Weinempfehlungen:

2017 Muskateller trocken	0.21/0.75l	8.50/27.00
2016 Grüner Veltliner „Smaragd“	0.21/0.75l	11.50/38.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Erbsensuppe mit gebackenen Semmelwürfeln	9.00
Bärlauchkrautfleckerl mit grünem Veltlinerschaum, Ziegenfrischkäse und grünem Spargel	20.00
Milchkalbsbrust mit Krensoße, glasiertem Frühlingsgemüse und gerösteten Erdäpfeln	28.00

Rheinhessen

Anbaugebiet:

26.000 Hektar umfasst die Rebfläche zwischen Alzey, Worms, Mainz und Bingen, im Norden und Osten vom großen Rheinbogen umschlossen. Kein Wunder also, dass fast jedes rheinhessische Dorf von der Rheinterrasse über den Wonnegau bis ins Alzeyer Hügelland auf eine lange Weinbautradition zurückblicken kann. Schon die Römer haben auf dem linksrheinischen Gebiet Wein angebaut und auch die älteste Urkunde über eine deutsche Weinbergslage - die Niersteiner Glöck- betrifft eine Weinlage in Rheinhessen. Hier herrscht ideales Weinbauklima. Das Weinland schützen die Gebirgszüge im Westen, das Wetter ist niederschlagsarm, sommerwarm und wintermild.

Weingut Tobias Krämer

Tobias Krämer ist keiner, der große Reden schwingt. Er lässt lieber seine Arbeit sprechen und wenn er das Wort ergreift, spricht er Tacheles – wie seine Weine: Die sind im besten Sinne gerade heraus. Straight eben. Der englische Begriff beschreibt sehr gut Tobias Vision eines guten Weins, die er auf dem elterlichen Weingut in Gau Weinheim, das er mittlerweile übernommen hat, in die Tat umsetzt. Seine Weine sind im besten Sinne auf das Wesentliche reduziert. In ihnen drückt sich weniger die Frucht, als vielmehr der markante Boden aus. Am Wißberg, wo Tobias Rebstöcke stehen, ist er von weißem Kalkstein geprägt. Die imposante Erhebung bietet für rheinhessische Verhältnisse fast schon Steillagen. Um dieses besondere Terroir schmeckbar zu machen, verzichtet Tobias auf allzu viel Restsüße und begrenzt den Alkoholgehalt. Der Gault Millau bescheinigt ihm bereits „eine gute Figur in der Zukunft“.

Weinempfehlungen:

2016 Chardonnay trocken	0.2l/0.75l	10.00/35.00
2015 Cuvée „Red Stuff“	0.2l/0.75l	11.00/38.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Gebeizte Lachsforelle mit eigenem Kaviar, Frankfurter grüner Soße und Rettich	14.00
Bratwurst mit Weißkraut-Speck-Salat, Kräutersenf und knusprigem Kartoffelpüree	22.00
Gebratenes Hähnchen mit hessischem "Duggefett" und geräucherten Pellkartoffeln	27.00

Mosel

Anbaugebiet:

Das Weinanbaugebiet Mosel ist die älteste Weinregion Deutschlands. Auf den steilsten Weinbergen Europas wachsen auf urzeitlichem Schiefergestein Spitzen-Rieslinge heran, die sich durch ihre Mineralität und verblüffende Eleganz auszeichnen. Auf den rund 250 Kilometern, die die Mosel von der luxemburgischen Grenze bis nach Koblenz zurücklegt, wird der Fluss und die Unterläufe der Nebenflüsse Saar und Ruwer von diesem einmaligen Weinanbaugebiet gesäumt. Das geschützte Mikroklima der Flusstäler macht die Region zu einer wärmsten Deutschlands – und die urzeitlichen Schieferschichten sind die Basis für die mineralischen Rieslinge der Region.

Weingut Kirsten

1992 übernahm Bernhard Kirsten das Weingut Kirsten von seinen Eltern, welches inmitten von Steilhängen an der Mosel liegt. Begonnen hat alles mit einigen Weinbergen in Klüsserath - geblieben ist davon eine Parzelle in der Klüsserather Bruderschaft Moselfront. Mit viel Ehrgeiz und Leidenschaft hat Bernhard Kirsten aus einem kleinen Weingut ein renommiertes Steilhangweingut geformt.

Aktuell bewirtschaftet Kirsten 20 Hektar Rebflächen, die sich entlang der Mosel und in den Orten Klüsserath, Pölich, Mehring, Longuich und Köwerich befinden. Angebaut werden insgesamt über 14 Sorten Wein, darunter Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Pinot Noir und drei verschiedene Sektsorten.

Weinempfehlungen:

2016 Riesling trocken	0.2l/0.75l	8.50/27.00
2016 Weissburgunder trocken	0.2l/0.75l	9.50/32.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Kalbsleberwurst mit Rhabarberkompott und Dinkel-Speck-Zipfeln	13.00
Backfisch mit Kartoffelsalat und Schmand	23.00

Nahe

Anbaugebiet:

2.000 Jahre Weinbautradition hat das Anbaugebiet an der Nahe und den Nebenflüssen Glan und Alsenz. Vor kalten Winden durch den hohen Hunsrück geschützt, schaffen milde Temperaturen und viel Sonnenschein ein hervorragendes Klima für den Weinbau in dem regenarmen und sonnigen Tal. Hier wachsen auf rund 4.000 Hektar Rebsorten wie Riesling, Rivaner, und Silvaner. Eine bewegte Erdgeschichte hat der Nahe-Region eine große Bodenvielfalt beschert. Die Reben wachsen auf Schiefergestein, vulkanischen Porphy- oder Löss- und Lehmböden. Das ermöglicht eine Vielfalt an Rebsorten und Weinstilen. Das Weinanbaugebiet Nahe hat deutschlandweit die größte Bodenvielfalt und die engräumigsten Wechsel vorzuweisen und gilt mit gutem Grund unter Kennern als DER Geheimtipp im Südwesten Deutschlands.

Weingut Laura Weber

Gegründet 1732 liegt das traditionsreiche Familienweingut liegt an einer der schönsten Abschnitte der Nahe und wird in der 10. Generation von Laura Weber und ihren Eltern gemeinsam bewirtschaftet. Nach ihrem Studium der Oenologie und weiteren Erfahrungen im Ausland, begann Laura, ihre eigenen Weine anzubauen – „Edition L“. Das fest eingespielte Team aus Eltern und Tochter hat alles, was zu einem traditionsreichen Familiengut gehört: Erfahrung, Wissen, Teamgeist und neue Ideen. Die bekannten Monzinger Lagen Frühlingsplätzchen und Halenberg werden mit modernster Technik bewirtschaftet.

Geschliffen durch das Mikroklima in den Lagen Frühlingsplätzchen und Halenberg, sind die Weine tiefgründig, würzig, reich an Finesse und mit einer unbestechlichen Langlebigkeit versehen.

Weinempfehlungen:

2017 Sauvignon Blanc & Scheurebe „ Duo Surprise No.1“	0.21/0.75l	9.00/30.00
2013 Früh & Spätburgunder „Red Surprise NO.7“	0.21/0.75l	9.50/33.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

In Bärlauch mariniertes Ziegenfrischkäse mit Rhabarber und Cerealien	12.00
Kaninchen-Sellerie-Terrine mit Spargel und Himbeeressig	16.00
Knusprig gebratener Adlerfisch mit geschmortem Erbsen-Kopfsalatgemüse und Naher Rieslingbutter	27.00

Gericht für 2

Lammnackenkaree
mit Petersilienjus, Zwiebeln, Champignons und Röstkartoffeln 34.00 p.P

Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen mit...

...mit Speck, Zwiebeln und Schmand

...mit Ziegenkäse und Bärlauch

...mit Lachsforelle, Spinat und Meerrettich

je 9.50

Klassiker

Fränkischer Wurstsalat 9.50
...mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen

Spargelsuppe 11.00
mit Spargeleinlage, brauner Butter und Croutons

Frisch Geschnitten auf dem Holzbrett

Schwarzwälder Schinken 9.00

Tiroler Schinken 9.00

....dazu servieren wir Radieschen, Staudensellerie und geriebenen Meerrettich

Dessert

Winzersektsuppe mit Joghurt Eis und Weintrauben 9.00

Geschmorter Rhabarber mit Vanille-Creme und Schokolade 9.00

Rüblikuchen mit Rahm Eis 9.00

Auswahl an Käsespezialitäten 12.00