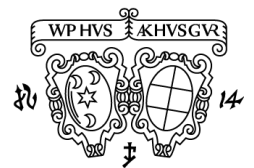


WASEM
KLOSTER



FAMILIE UND TRADITION

Von Generation zu Generation wurde und wird bei uns der Staffelstab weitergereicht, damit in unserem Weingut – wie in der Natur – alles im Fluss bleibt. Tradition bedeutet für uns, die Dinge immer ein bisschen besser machen zu wollen, denn das war schon immer die Grundlage unseres Erfolgs. Das bedeutet nicht Fortschritt um jeden Preis. Aber das Alte soll nicht um seiner selbst willen erhalten bleiben, wenn sich das Neue als besser erweist. Und was das Beste ist, zeigt schließlich allein die Erfahrung. Heute führt die dritte und vierte Generation das Familienunternehmen Wasem mit großem Erfolg: Holger und Burkhard Wasem leiten das Weingut, die Ehefrauen Karin und Ilona führen die Gastronomie und das Hotel, die Söhne Julius und Philipp sind studierte Winzer und Önologen und bringen bereits ihre eigenen Ideen ins Weingut mit ein. Sohn Gerhard, Betriebswirtschaftler für Hotel- und Gastronomiemanagement, ist ebenfalls mit von der Partie. Die beiden Töchter sind noch auf dem besten Ausbildungsweg: Julia bewegt sich auf ihr Abitur zu – Marie Louise hat das bereits abgeschlossen und möchte BWL studieren.

UNSERE PARTNER AUS DER REGION

Metzgerei Martin – Ingelheim
Bäckerei Finkenauer – Ingelheim
Konditorei Purer Genuss – Ingelheim
Obstplantagen Jost – Ingelheim
Philaroma Obsthof Kirn – Ingelheim
Weils Bauernladen – Finthen
Kaffee GZ Aromany - Ingelheim
Blumen Rudorf – Ingelheim
Stumpf Getränke – Ingelheim
Dengel Brennerei – Ingelheim

VORSPEISEN

Kalbskopfcarpaccio mit Kartoffel-Trüffelespuma und Feldsalat	12,50
Roulade und Tatar vom hausgebeizten Lachs	13,50




SUPPEN

Maronenschaumsuppe mit geräucherter Gänsebrust	7,00
Kartoffel-Trüffelcreme mit lila Kartoffelchips	6,00
Kürbiscreme mit Kürbiskernen und Kernöl	5,50

SALATE

Herbstlicher Blattsalat mit Hähnchen im Knuspermantel	
als Vorspeisenportion	9,90
als Hauptspeisenportion	14,90

HAUPTGERICHTE

	Rosa gebratene Lammhüfte, Bohnenpüree und Thymianpolenta	21,00
	Rinderfilet 200g, Kürbispüree und Herbstgemüse	25,50
	Rehrücken im Knusperbrotmantel, Rosenkohlblätter und Schupfnudeln	28,50
	Ikarimi Lachsfilet in Krustentiersauce, Petersilienwurzelpüree und Mangold	23,50
	Medaillon von der Makrele im Speckmantel, rote Bete und gerösteter Spitzkohl	22,50
	Mit Gewürzbulgur gefüllte Spitzpaprika auf Peperonata	14,00
	Pappardelle mit Kürbis und gerösteten Nüssen	11,50
	Graupen-Risotto mit herbstlichem Gemüse	12,50

Viele Hauptgerichte auch als Seniorenportion möglich.

KLASSIKER

Gesottener Kalbstafelspitz, Meerrettichsauce und Boullionkartoffeln	15,50
Gebratene Kalbsleber, mit Apfelkompott, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	18,50
Klosterburger <i>mit oder ohne krossem Speck</i> dazu Steakhouse Pommes	14,50

Viele Hauptgerichte auch als Seniorenportion möglich.

DESSERT



Sorbetvariation

6,50

Variation von der Quitte

7,50

Delice von heller und dunkler Schokolade

8,00

KÄSE

Spundekäs` mit Knusperstange

6,40

Käse - Quintett mit Brotkorb

8,90

*Um die Liste der Allergene einzusehen,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.*