



DAGERNOVA
CULINARIUM
WEINSTUBE

UNSERE MENÜS ÜBER DIE OSTERTAGE

MENÜ 1

Preis im Menü 32,50 €

Rahmsuppe vom weißen Stangenspargel
mit Bärlauchcrème

d,g

5,50 €

Hierzu empfehlen wir:

Dagernova Rivaner feinherb

0,1l | 2,10€ 0,2l | 4,00€

Lammhüfte „sous vide“ in Kräuterjus,
dazu Grilltomate, Speckbohnen
und Pommes Macaire

1,3,a,e,g,i,l

22,50 €

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Frühburgunder trocken

0,1l | 2,80€ 0,2l | 5,50€

Brombeer-Panna-Cotta
mit marinierten Blaubeeren, Erdbeeren
und weißer Schokolade

d,g,k

7,50 €

Hierzu empfehlen wir:

Dagernova Kerner süß

10 cl | 2,10€





DÄGERNOVA
CULINARIUM
WEINSTUBE

MENÜ 2

Preis im Menü 26,40 €

Kraftbrühe vom Weiderind
mit Kräuterflädle und Gemüsewürfeln

a,d,e,i,k

5,50 €

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Riesling trocken

0,1l | 2,50€ 0,2l | 4,90€

Maispoularde aus dem Ofen
an Tomatenbutter, hausgemachtem Spinatflan
und Butternudeln

a,d,g,i,k

17,90 €

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Blanc de Noir trocken

0,1l | 2,50€ 0,2l | 4,90€

Lauwarmer Apfelstrudel an Vanilleeis
mit frischen Früchten garniert

a,d,g,i,k

6,00 €

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Riesling No. 2 edelsüß

10 cl | 2,50€





DÄGERNOVA
CULINARIUM
WEINSTUBE

HAUPTGERICHTE

SURF & TURF

Rumpsteak vom Eifelrind mit Meerrettichschmand,
geräucherter Lachsrose, Pommes Macaire
und Beilagensalat

1,2,a,d,g,i,k,l

23,90 €

Hierzu empfehlen wir:

Kultwein Edition „R“ trocken

0,1l | 3,80€ 0,2l | 7,50€

Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinen-Mandel-Sauce,
dazu hausgemachter Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße

1,3,e,g,k,l

15,90 €

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Spätburgunder halbtrocken

0,1l | 2,50€ 0,2l | 4,90€

Gebratenes Lachssteak mit Kräuterhollandaise,
Kartoffeldrillingen und Beilagensalat

1,2,a,b,d,g,l

18,90 €

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Frühburgunder trocken

0,1l | 2,80€ 0,2l | 5,50€

Wiener Schnitzel (original vom Kalb) mit frischer Zitrone,
Wild-Preiselbeeren, Pommes frites und Beilagensalat

1,2,a,g,i,k,l

19,90 €

Hierzu empfehlen wir:

Kultwein „Mash“ Weißburgunder trocken

0,1l | 3,80€ 0,2l | 7,50€

**20 Tage Maischgärung & 9 Monate Barrique*





DAGERNOVA
CULINARIUM
WEINSTUBE

Portion weißer Stangenspargel
mit frischer Orangen-Hollandaise, Drillingen
und 2 Schweinemedailles

1,a,d,g,l

18,90 Euro

Frischer weißer Stangenspargel
an hausgemachter Orangen-Hollandaise
mit Kartoffelbratlingen

1,a,d,g,l

14,90 Euro

Weißer Stangenspargel mit Orangen-Hollandaise,
Drillingen und gemischtem Schinken

1,3,a,d,g,l

16,90 Euro

Portion Stangenspargel an Orangen-Hollandaise,
Drillingen und kleinem panierten Kalbsschnitzel

1,a,d,g,i

19,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

*Handschrift Weißburgunder halbtrocken
oder*

0,1l | 2,50€ 0,2l | 4,90€

Handschrift Riesling, Q.b.A. trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90€





DÄGERNOVA
CULINARIUM
WEINSTUBE

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Max & Moritz

Frittierte Hähnchen-Nuggets (6 Stück)
mit Pommes frites und Ketchup / Mayonnaise ^{1,a,d,e,g,i,j}

5,50 €



Hänschen Klein

Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup / Mayonnaise ^{1,a,d,e,g,i,j}

5,50 €

Hierzu empfehlen wir:

Dagernova Traubensaft rot oder weiß

0,2l | 2,50 €

