

**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 Erfolges. 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 Wasem leitet das Weingut zusammen mit seinen Söhnen Julius und Philipp, diese sind studierte Winzer und Önologen und bringen ihre eigenen Ideen ins Weingut mit ein. Ehefrau Karin führt die Gastronomie, Sohn Gerhard und sein Team leiten seit 2017 das Veranstaltungsbüro im Kloster Engelthal mit viel Elan und neuen Innovationen.

# MENÜ

Gerne können Sie die Speisen aus unserer Karte auch als Menü genießen.  
Hierzu können Sie sich Ihr gewünschtes Menü individuell zusammenstellen.

	2-Gang Menü	44, - €
	3-Gang Menü <i>dazu einen Erfrischungsgang</i>	54, - €
	4-Gang Menü <i>dazu einen Erfrischungsgang</i>	64, -€

# WEINBEGLEITUNG

Wir freuen uns, Ihnen ab zwei Gängen eine abgestimmte Weinbegleitung zu Ihrer individuellen Speisenauswahl anzubieten.

Lassen Sie sich von unserer Auswahl erlesener Weine inspirieren, die perfekt auf die Aromen Ihrer Gerichte abgestimmt sind und genießen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Weinbegleitung  
3,50, - € / Gang

# VORSPEISEN



Bärlauch-Panna Cotta <i>Spargel / Erdbeeren von Philaroma / Portulak</i>	15,-
Tatar vom Matjes <i>Pumpernickel / Avocado / Kresse-Salat</i>	16,-
Goldhirse-Salat [vegan] <i>Grüne Sauce / weißer Spargel vom Kastanienhof / Gurke</i>	15,-
Frühlingsalat <i>Radieschen / Rhabarber / Ziegenkäse-Dressing</i>	15,-

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.

# EMPFEHLUNGEN

Genießen Sie regionalen Spargel  
- frisch vom Kastanienhof in Mainz-Finthen.

Spargelsalat  
*in Schnittlauch-Ei-Vinaigrette*

15,- €

Gratinierter Kräuter-Crêpe  
*mit Stangenspargel an Lehntaler Käsesauce*

21,-€

Hausgemachte Pasta  
*mit Ragout von weißem und grünem Spargel*

26,- €

Finther Stangenspargel  
*wahlweise mit zerlassener Butter oder  
Sauce Hollandaise | Frühkartoffeln – 26,- €*

dazu

*mit zweierlei Schinken – zzgl. 8,- €  
mit paniertem Kalbsschnitzel – zzgl. 10,- €*

# HAUPTSPEISEN



Gebratener grüner Spargel [vegan] <i>Selleriecreme / Ebly / Wurzelgemüse</i>	22,-
Hausgemachte Lasagne <i>Spinat / Tomate / Parmesankäse</i>	21,-
Gebratenes Saiblingsfilet <i>Bärlauch-Pasta / gelbe Paprika / Weißburgunder Schaum</i>	31,-
Vom Meilinger Hof Ragout vom Limousin Rind <i>Grillgemüse / Serviettenknödel / Spätburgundersoße</i>	27,-
Gebratene Kalbsleber <i>Kartoffel-Brunnenkresse-Püree / Röstzwiebel</i>	28,-

Die Allergenkezeichnung kann beim Service eingesehen werden.

## DESSERTS

Rhabarber-Crumble  
*Erdbeeren von Philaroma / Waldmeistersorbet* 12, -

Holunderblütentarte  
*Sorbet von Erdbeeren* 13, -

## KLEINIGKEITEN ZUM WEIN

Spundekäs' mit Laugenkonfekt 7, -

Käseauswahl von der Lehmühle  
*Weingelee / Feigensenf / Trauben / Nüsse* 14, -

Die Allergenkezeichnung kann beim Service eingesehen werden.