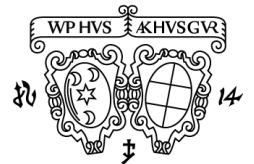


WASEM
KLOSTER



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.



UNSERE LIEFERANTEN

HOF LEHNMÜHLE | Dörrebach
www.hof-lehnmühle.de

KASTANIENHOF | Finthen
www.kastanienhof-mainz.de

PHILAROMA — OBST UND GEMÜSE | Ingelheim
www.philaroma.de

FLEISCHEREI MARTIN | Ingelheim
www.fleischerei-martin.com

BRENNEREI DENGEL | Ingelheim
www.schnapsideen.de

OBSTHOF GOTTSCHALK | Ingelheim
www.gottschalk-obst.de

BÄCKEREI FINKENAUER | Ingelheim
www.altstadtbaeckerei-finkenauer.de

REINHEIMER | Ginsheim-Gustavsburg
www.gemuesehof-reinheimer.de

EMPFEHLUNGEN

Kleine Steckrübensuppe
mit Brotchip

Rheinhessische Backeskartoffeln
klassisch mit Schweinenacken
oder vegetarisch
*dazu Endiviensalat mit
Essig-Öl-Dressing und Zwiebeln*

Quitten-Parfait
mit Apfelkompott

nur Backeskartoffeln 45,- € für zwei Personen
vegetarisch 39,- € für zwei Personen
im Menü zzgl. 15,- pro Person

Die Backeskartoffeln können aufgrund der Garzeit
nur mit Vorreservierung angeboten werden.

Reservierung unter www.wasem.de

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

dazu einen Erfrischungsgang

54,- €



4-Gang Menü

dazu einen Erfrischungsgang

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

VORSPESSEN



Zweierlei Bete <i>Birne / Blauschimmelkäse / Kaffee Balsamico</i>	17, -
Carpaccio vom Rind <i>Rucola / Kapern / Pinienkerne / Cesar Dressing</i>	22, -
Kichererbsen-Salat [vegan] <i>Kräuterseitling / Spinat-Hummus / Gemüse-Chips</i>	18, -
Kartoffelwaffel <i>Gebeizter Lachs / Steckrübensuppe</i>	19, -

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.

HAUPTSPEISEN

kleine
Portion

Ofen-Muskatkürbis [vegan]
Fruchtiger Couscous / vegane Joghurtcreme

23, -

18, -

Pilz-Risotto
Kräuteröl / geröstetes Pankomehl

22, -

17, -

Felchenfilet
Petersilienschaum / Gemüsestreifen / Salzkartoffeln

33, -

28, -

Brust und Keule von der Ente
Orangenjus / Apfelrotkohl / Serviettenknödel

35, -

30, -

Hirschragout
Preiselbeersauce / Rosenkohl / Speckkrapfen

29, -

24, -

Kalbsleber gebraten
Quittenmus / Röstzwiebel / Kartoffelstampf

28, -

23, -

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.

DESSERTS



Orangen-Cheesecake <i>Orangenfilets / Grand Manier Sorbet</i>	13, -
--	-------

Raffaello-Schokoladencreme <i>Kokosnuss-Sorbet</i>	12, -
---	-------

KLEINIGKEITEN ZUM WEIN



Spundekäs' mit Laugenkonfekt	7, -
------------------------------	------

Käseauswahl von der Lehmühle <i>Weingelee / Feigensenf / Trauben / Nüsse</i>	14, -
---	-------

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.