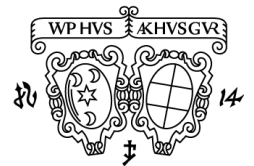


WASEM
KLOSTER



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
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

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,- €*

VORSPESSEN



Kürbis-Petersilienmousse <i>Gemüse / Sprossensalat / Rettich</i>	14, -
Steckrübensuppe <i>Gemüsetatar / Rapunzelsalatschaum / geröstetes Brot</i>	14, -
Salat von roten Linsen [vegan] <i>Rote Bete / Blattpetersilie / Kräuterseitlinge / Knoblauch</i>	16, -
Bunter Blattsalat [vegan] <i>Austernpilze / Cherry Tomaten / Balsamico-Vinaigrette</i>	12, -
Lachstranchen gefüllt -kalt serviert- <i>Meerrettich / Frischkäse / Petersilien-Pesto</i>	16, -

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.

HAUPTSPEISEN

als
vegetarischer
Gang

Pilzstrudel <i>Frühlingslauch / Lehntaler Käsesauce / Hirse-Risotto</i>	21, -	
Gepfeffertes Kalbsfilet und Maultasche <i>Kartoffel-Spinatfüllung / Schnittlauchsoße / Merlotjus</i>	34, -	21, -
Gebratenes Lachsfilet mit hausgemachter Pasta <i>Rucola / Pesto / Tomate / Mozzarella / Chardonnay Schaum</i>	32, -	22, -
Rumpsteak aus der Färse 180g <i>Wurzelgemüse / Bratkartoffeln / Spätburgunderjus</i>	36, -	
Freilandhühnerbrust mit Käse-Knöpfe <i>Röstzwiebeln / Hunsrücker Bauernkäse / Radieschen-Relish</i>	29, -	20, -
Gebratene Kalbsleber <i>Röstzwiebeln / Kartoffelstampf / pochiertes Apfel</i>	28, -	

Die Allergenkezeichnung kann beim Service eingesehen werden.

DESSERTS

Mille feuille

Blätterteig / Vanillecreme / Karamellsoße / hausgemachter Müsliriegel

13, -

Tiramisu-Komposition

Kaffeesorbet / Löffelbiskuit / Namelaka von Mascarpone / Amaretto

12, -

KLEINIGKEITEN ZUM WEIN

Spundekäs' mit Laugenkonfekt

7, -

Käseauswahl von der Lehmühle

Weingelee / Feigensenf / Trauben / Nüsse

14, -

Die Allergenkezeichnung kann beim Service eingesehen werden.