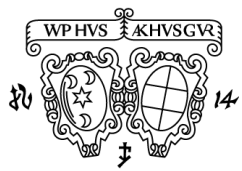
WASEM



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

WASEM

EMPFEHLUNGEN

Genießen Sie unser Tischbüffet zum Teilen.

Zum Auftakt auf dem Holzbrett

Feldsalat
mit Kartoffeldressing und Kräutercroûtons

Entenrillette

Geräucherte Entenbrust

Focaccia
mit Birne und Marone

Bockshornklee-Käse
von der Lehnmühle

Entenconsommé
mit Steinpilzravioli

***

Aus dem Gusstopf

Zweierlei von der Ente

Zarte Brust und Keule an Entenjus
mit Apfelrotkohl, kleinen Kartoffelknödeln
mit Semmelschmelze und glasierten Maronen

***

Zum süßen Finale

Lauwarmer Dattel-Toffeekuchen
mit Topfeneis

59,- € pro Person

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.

MENÜ

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

	3-Gang Menü *dazu einen Erfrischungsgang*	64, - €
	4-Gang Menü *dazu einen Erfrischungsgang*	72, -€
	5-Gang Menü *dazu einen Erfrischungsgang*	79, -€

WEINBEGLEITUNG

Wir freuen uns, Ihnen 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 - 4,00. - € / Gang

VORSPEISEN

Salat von Linse und Kürbis *mit selbstgeräuchertem Forellenfilet aus dem Fichtenrauch und Romanasalat*	24,00. -
Variation vom Rotkraut [vegan] *geröstetes Brot mit Apfel-Zwiebel-Schmalz, Rotkrautsalat und Rotkrautsuppe*	22,00. -
Gorgonzola-Frischkäse-Mousse [vegetarisch] *mit Birnencarpaccio, Endiviensalat und Walnussdressing*	19,50. -
Wildterrine *mit Preiselbeersauce, Quitte und Feldsalat*	25,00. -

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.

HAUPTSPEISEN

Rotkohlroulade [vegan] *mit Kartoffelschnee und veganer Jus*	24,50. -
Mit Portobello gefüllte Triangolo [vegan] *dazu Kürbis und Rosenkohl aus dem Backofen und Trüffelschaum*	27,00. -
Venererisotto [vegetarisch] *mit sautiertem Grünkohl, gelbe Beete und Mandelschaum*	25,50. –
Gebratene Kalbsleber *mit Rotweinjus, Holunderbeere, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln*	29,00. -
Rosa gebratenes Rumpsteak *mit Burgunderzwiebeln, buntem Bohnengemüse und kleinen gebratenen Kartoffeln*	35,00. –
Gebratenes Kabeljaufilet *mit Berglinsen, Schwarzwurzelpüree und aromatischer Jus*	32,00. -
Hirschragout *mit Waldpilzen, dazu geschmorte Rüben, Preiselbeeren, und Knöpfle*	36,00. -

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.

DESSERTS

Millefeuille von Mandel und Nougat
mit zweierlei von der Zwerg-Orange 21,00. -

Bratapfelcrumble [vegan]
mit Vanillecreme und Sorbet 18,00. -

KLEINIGKEITEN ZUM WEIN

Spundekäs‘ mit Laugenkonfekt 7,00. -

Kleine Käseauswahl vom Demeter-Hof Lehnmühle
mit hauseigener Feigenkonfitüre und Rotwein-Zwiebelconfit 17,00. -

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.