

Portion **Brot zum Wein**

Vorspeisen

- 150 Portion **Schmalz** mit Brot
- 240 **Blutwurstcarpaccio** mit Drachenfesler Weinsenf - Vinaigrette und Brot

Herzhafte Klassiker

Gute Wurstwaren brauchen keine Geschmacksverstärker, Emulgatoren, Glucose oder Phosphate. Deshalb beziehen wir unsere Wurstwaren vom Thönes Natur Verbund am Niederrhein.

Traditionelles Handwerk in Bio-Qualität.

- 107 **Schnittchen vom luftgetrockneter Kernschinken**
- 103 „**Jesuiten-Teller**“ mit luftgetrocknetem Kernschinken, Wacholderschinken, Salami, jungem Gouda, Blut- & Leberwurst, Kartoffelsalat und Brot
- 110 **gebratene Blut- und Leberwurst**
mit hausgemachtem Sauerkraut + Bratkartoffeln

Da haben wir den Salat...

Mit unserer hausgemachten Vinaigrette (ohne Milchprodukte, ohne Ei)

- 163 **Beilagensalat**, nur in Verbindung mit Speisen
- 267 Großer **Salatteller** mit gratiniertem **Ziegenamembert**

Liebe Gäste,

in unserer Küche werden ausschließlich frische Waren verarbeitet.

Daher gibt es jedes Gericht solange der Vorrat reicht. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, finden Sie nach der Speisekarte eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.

Hauptspeisen

- 174 **Raclette „Walliser Art“**, zerlaufener Käse über Kartoffeln,
Cornichons & grüne Oliven, grober Pfeffer und gemischter Salat (Vegetarisch)
- 121 vegetarisches **Gemüseschnitzel**
mit hausgemachter Tomatensauce und Salatbouquet (vegan)

Deftige Spezialitäten aus der Pfalz vom Metzger unseres Vertrauens

- 170 Ein paar grobe **Pfälzer Bratwürste**
Mit hausgemachtem Sauerkraut und Bratkartoffeln
- 173 **Pfälzer Saumagen** mit hausgemachtem Sauerkraut und Bratkartoffeln
(Vom Namen her könnte man annehmen, hier wird der Magen des Schweins gegessen. Tatsächlich dient der Magen nur als Hülle für das Brät. Er wird gefüllt mit Schweinebrät, Kartoffeln und frischen Gewürzen.)

Schweinespezialitäten vom niederrheinischem Strohschwein aus artgerechter Haltung vom Thönes Natur Verbund

- 122 **Schweineschnitzel „Wiener Art“**
Mit Pommes Frites und gemischtem Salat
- 191 **Schweinesteak „Helvetia“**
mit Schinken und Käse überbacken,
Mit Pommes Frites und gemischtem Salat

„Black Ranch“ Entrecote/Ribeye Steak vom Angus Rind (ca. 250gr. Rohgewicht)
(Charakteristisch für das Entrecote/Ribeye sind mehrere Muskelstränge, aus denen sich das Steak zusammensetzt. Sie umschließen häufig ein Fettagge, das während des Bratens schmelzend sein Aroma freigibt)
Mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Wahlweise mit:

- 193 **hausgemachter Kräuterbutter**
- 289 **hausgemachter Pfeffersauce**

Für die Kleinen

- 507 **Hähnchenfiletnuggets** mit Pommes Frites
- 506 **Kleines Schnitzel „Wiener Art“**
vom niederrheinischem Schwein mit Pommes Frites

Dessert

- 204 Rote Grütze mit Vanillesauce
- 220 Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

-
- 200 Aufpreis für Bratkartoffeln anstelle von Pommes Frites

GUTSSCHENKE *Jesuitenhof* ANNO 1695
WEINGASTHOF „JESUITER HOF“, FAMILIE PIEPER KÖNIGSWINTER
S P E I S E K A R T E
Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisekarte

- Unser **Brot** das wir zu diversen Gerichten reichen, stammt von hiesigen Bäckereien und **enthält Gluten**.
- Die Drachenfelder Senfvinaigrette sowie der mittelscharfe Senf zu diversen Gerichten enthält Senf.
- Das vegane **Gemüseschnitzel** **enthält Gluten und Sellerie**.
- Unser **Schweineschnitzel** „Wiener Art“ **enthält Gluten und Ei**.
- **Sämtliche Saucen** die wir zu Gerichten mit Fleisch, Fisch, Braten oder vegetarisch/veganen Gerichten reichen sind allesamt hausgemacht und **können Sellerie, Soja, Gluten und Lactose (ausnahme vegan) enthalten**. Im Falle der **Fischsauce** **enthält** diese natürlich auch **Fisch**. Da wir einen Teil unserer Saucen auch mit unserem eigenen Wein kochen, können Diese Spuren von Sulfiten enthalten.
- Unsere **Wurstwaren** stammen alle vom Thönes Naturverbund. Dort verzichtet man auf Geschmacksverstärker, Glucose, Phosphat und Emulgatoren. Es wird **lediglich Natriumnitrit und Ascorbinsäure** als Konservierungsmittel verwendet. Einzig die **Leberwurst** **enthält Lactose**.
- Unsere hausgemachten **Spinatklöße** **enthalten Gluten und Lactose**.
- Unser **Pfälzer Saumagen** **enthält Nitritpökelsalz und Natriumdiphosphat** als Stabilisator.
- Unsere **Allgäuer Käsesorten** sowie **Gouda, Handkäse Ziegencamembert** sowie sämtliche Gerichte die Käse enthalten (Schweinesteak Helvetia, Spinatklöße, Raclette, Salat mit Käse, Cordon Bleu) **enthalten Lactose**.
- Unsere hausgemachte **Salatsauce** **enthält Senf, Sellerie, Soja** **und Sulfid** aufgrund des verwendeten Weissweinessigs.
- Unsere **Mayonnaise und Remoulade** **enthält Ei** und kann **Spuren von Sellerie** aufzeigen.
- Unser **Ketchup** **kann Sellerie** enthalten.
- Der warme **Apfelstrudel** **enthält Lactose, Gluten, Ei** und **Schalenfrüchte**.
- Unsere **Vanillesauce** wie auch das **Parfait** **enthalten Lactose** und **Ei**.
- Die hausgemachte **Kräuterbutter** **enthält Senf**.
- **Im Fall von Fischgerichten** **enthalten diese von Natur aus Fisch**.
- Unser **Sauerkraut** wird mit Wein gekocht und **enthält** dadurch auch **Sulfid**.
- Die **Butter** die wir zu diversen Gerichten reichen **enthält Lactose**.

Diese Auflistung bezieht sich auf unsere Standardkarte. Sollten Sie Fragen zu Gerichten unserer wechselnden Sonderkarte „Küchengeflüster“ haben, sprechen Sie uns bitte an und wir geben Ihnen Auskunft über eventuell enthaltene Allergene. Diese Liste wurde nach bestem Gewissen & Kenntnisstand angefertigt.