

GENUSS NATÜRLICH

Das WALD.FEIN-Restaurant steht für ehrliches Handwerk, feines Gespür und tiefen Respekt vor der Natur.

Unsere Küche folgt dem Farm-to-Table-Gedanken: inspiriert von der Umgebung des Hotels – von Garten, Wald und Wiesen – und bereichert durch Produkte unserer regionalen Partner, die mit derselben Hingabe arbeiten wie wir.

Wir kochen saisonal, achtsam mit Wertschätzung vor jedem Produkt. Frische Wildkräuter, zartes Gemüse und feines Fleisch verbinden sich zu Gerichten, die den Charakter der Region widerspiegeln und Raum für feine Akzente lassen. Begleitet wird das kulinarische Erlebnis von einer sorgfältig zusammengestellten Weinauswahl, die die Vielfalt des Rheingaus zeigt und den Geschmack der Speisen harmonisch ergänzt.

So entsteht eine Küche, die ehrlich berührt und den Moment in den Mittelpunkt stellt.

WALD.FEIN ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag:

Dinner: 18:00 – 22:00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertags:

Lunch: 12:00 – 15:00 Uhr

Kuchen & Snacks: 15:00 – 17:00 Uhr

Dinner: 18:00 – 22:00 Uhr



WALD.FEIN

Rheingau Restaurant

KÄSE



Seit 1998 kümmert sich das Team des Maison Kober hoch im Norden Deutschlands in Kiel mit viel Leidenschaft, Geduld und Fingerspitzengefühl um die Affinage sowohl norddeutschen Käse wie auch aus anderen Regionen Deutschlands und unseren Nachbarländern.

Der „Tief im Wald“ – 1001 Gewürze aus dem Hause Kober wird sie genauso begeistern, wie der Camembert Nordweide oder der Crazy Berni Blue Demeter aus Sachsen-Anhalt.

Es ist für jeden Geschmack der passende Käse dabei!

DER AFFINEUR

Käseteller | Früchtebrot | Feigensenf | Trauben

17 €

MENÜ

GRÜNES MOSAIK ^{Vegan}

Porree | Alge | Frischkäse

ROTE BEETE SUPPE

Lachs | Vanille

RINDERFILET

Chimichurri vs. Frankfurt | Essigzwiebeln | Apfel | Dauphine Kartoffeln

SCHWARZ TEE CRÈME BRÛLÉE

Grapefruit | Passionsfrucht Sorbet

3 Gang ohne Mosaik _____ 74 €

4 Gang _____ 90 €

Weinbegleitung – pro Gang 0,1l

3 Gang ohne Mosaik _____ 24,5 €

4 Gang _____ 32 €

Unser Team vom WALD.FEIN Restaurant steht Ihnen gerne für Auskünfte zu Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung. Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

À LA CARTE

WALD.BROTKORB

Knäckebrot | Brot | Butter | Kräutersalz
Erster Brotkorb inklusive, jeder weitere

6,5 €

VORNEWEG

DIE KLEINE KUH

Tatar | Kräuterseitling | Lauch geräuchert |
Knoblauch | Parmesan

24 €

DER PRINZ

Lila Carpaccio Kabeljau | Kräuter | Rotkohl

23 €

DER WALDBODEN VEGAN

Kichererbsen | Frankfurter Kräuter | Karotte |
Pilze

19 €

GRÜNES MOSAIK VEGAN

Porree | Alge | Frischkäse

19 €

DIE BLÄTTER VEGAN

Wald.Weit Salat | Rosenkohl | Rote Beete | Kerne |
Rote Beete Dressing

17 €

ZWISCHENDURCH

OMA'S ART

Linsen Eintopf | Mettenden | Zwiebeln Grün

12 €

ROTE BEETE SUPPE

Lachs | Vanille

15 €

HAUPTSÄCHLICHES

DIE RINDE

Birkenrinde Ravioli | Schwarzwurzel | Chicorée | Orange

26 €

DER EDELPILZ VEGAN

Tagliolini | Trüffel | Schnittlauch

28 €

DER GOLDENE

Maispoularde | Ratatouille Mousseline | Romanesco |
Macaire Kartoffeln

31 €

DER OCHSE

Ochsenbacke | Sellerie | Trüffel

34 €

DER WIENER

Kalbsschnitzel | Kartoffelsalat | Wiener Garnitur

36 €

DER NORDMANN

Skrei | Sepia Risotto | Mangold | Wasabi

38 €

DER EDLE

Steinbutt | Steckerübe | Feldsalat

45 €

DIE GROBE KUH

Rinderfilet | Chimichurri vs. Frankfurt | Essigzwiebeln | Apfel |
Dauphine Kartoffeln

45 €

HINTENDRAN

DAS EISEN VEGAN

Waffel | Schokoladen Cremeux | Rote Beete Sorbet

13 €

DER TEE

Schwarz Tee Crème brûlée | Grapefruit | Passionsfrucht Sorbet

14 €