

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.

Unser Team vom WALD.FEIN Restaurant steht Ihnen gerne für Auskünfte zu Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Grüner Garten

Kohlrabi Vegan
Weinbergpfirsich | Erbse | Walnuss
23,-

Pfifferling Vegan
Muffin | Polenta | Kichererbse
27,-

Zucchini Blüte Vegan
Tofu | Käse | Miso
24,-

Rösti Vegan
Erbse | Karotte | Joghurt
24,-
oder

Offene Lasagne Vegetarisch
Pfifferling | Birkenrinde
24,-

Zitrone Vegan
Baiser | Kurkuma
16,-

5 Gang 90 €
Weinbegleitung – pro Gang 0,1l - 42,50 €

Wald Wiese

Kohlrabi Vegan
Weinbergpfirsich | Erbse | Walnuss
23,-

Wildschwein
Salbei | Serrano | Kartoffel | Karotte | Erbse
47,-

Wild-Heidelbeere
Ziegenfrischkäse | Kompott
15,-

3 Gang 73 €
Weinbegleitung – pro Gang 0,1l - 26,50 €

Pfifferlings Duft

Pfifferling ^{Vegan}
Muffin | Polenta | Kichererbse
27,-

Pfifferlings Suppe
Schweinebauch | Schwarzbier | Zwiebeln
18,-

Lammrücken
Biskuit | Pfifferling | Ravioli
45,-

Parfait
Pfifferling | Mousse | Aprikose
19,-

4 Gang 92 €
Weinbegleitung – pro Gang 0,1l – 38 €

Große Welt

Zucchini Blüte ^{Vegan}
Tofu | Käse | Miso
24,-

Wachtel
Sellerie | Erbse | Joghurt
26,-

Steinbutt
Alge | Beurre Blanc | Apfel | Oliven
29,-
Hauptgang = 46,-

Flank Steak
Kohlrabi | Oliven
45,-

Zitrone ^{Vegan}
Baiser | Kurkuma
16,-

5 Gang 114 €
Weinbegleitung – pro Gang 0,1l – 38,50 €