

## Vorspeisen

Feldsalat mit Shiitake  
und Crôtons  
**14,50€**

Räucher-Nicolachs-Crêpes  
an Wildkräutersalat  
**14,00€**

Bio-6-Korn-Quitten Bratling  
an Salaten  
**13,50€**

Kräutersaitling-Trüffel Carpaccio  
mit Schalotten-Pflaumen-Tapenade  
**16,50€**

## Suppen

Kürbiscremesuppe  
mit Kürbiskernöl  
**7,50€**

Sellerie-Apfelcreme  
mit Hagebuttenschaum  
**7,50€**

Gemüse-Essenz  
mit Kräuterflädle  
**7,50€**

## Hauptgerichte

Vegans mit Cashew-Hefe-Kruste  
auf Apfel-Rotkohl  
mit karamellisierten Maronen,  
Kartoffelklößen  
und Lebkuchen-Orangensauce  
**17,50€**

Geräucherte Petersilienwurzel  
im Goldleinsamenmantel  
auf Linsenragout und Rissotto  
**16,50€**

Soja-„Vild“-Ragout  
im Wirsingblatt mit Spätzle  
und Preiselbeeren  
**15,50€**

Rote Bete Variation auf Pak Choi  
und Sellerie-Kartoffelpüree  
**16,50€**

## Weinstuben-Klassiker

**Ab zwei Personen:**

Pilzplatte  
von hausgezüchteten Shiitake  
und Kräuterseitlingen  
mit Kartoffelbrägel  
und Gemüsejus  
**21,50€ pro Person**

Überraschungsmenüs

3 Gänge  
**35,00 €**

4 Gänge  
**42,00 €**

*Desserts, Kaffeespezialitäten  
und Digestifs findet Ihr  
an unserem Dessertteller*

## Desserts

Tagesdessert 7,50€

Armer Ritter „Deluxe“ 8,00€

Pochierte Birne  
mit Mandel-Karamel-Parfait 8,50€

Quittenragout  
mit Lebkuchen-Schokoladeneis 8,50€

## Digestif

Alle 2cl

Moselspätburgundertrester 4,50€

Riesling Mosto Cotto *Rieslingtraubenkonzentrat  
aus schonend eingedampftem Rieslingtraubensaft*  
**Alkoholfrei! 3,50€**

"Doktor" 3,50€

Obstler verschiedene 4,00€

## Kaffee

Tasse Kaffee 2,10€

Espresso 2,10€

Latte Macchiato 2,80€

---

## Restaurants-Öffnungszeiten

- „Die Weinstube-100%vegan“ & „Sonnenuhr vegan fast food“
- Montag und Dienstag geschlossen (außer Hotelgäste)
- Mittwoch, Donnerstag ab 18:00 Uhr - 21:30 Uhr
- Freitag, Samstag und Sonntag ab 12:00 Uhr durchgehend geöffnet