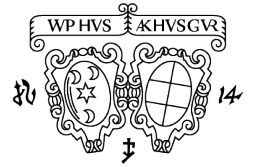


**WASEM**  
KLOSTER



## 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 Erfolgs. 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 und Burkhard Wasem leiten das Weingut, die Ehefrauen Karin und Ilona führen die Gastronomie und das Hotel, die Söhne Julius und Philipp sind studierte Winzer und Önologen und bringen bereits ihre eigenen Ideen ins Weingut mit ein. Sohn Gerhard, Betriebswirt für Hotel- und Gastronomiemanagement, ist ebenfalls mit von der Partie. Die beiden Töchter sind noch auf dem besten Ausbildungsweg: Julia bewegt sich auf ihr Abitur zu – Marie Louise hat das bereits abgeschlossen und möchte BWL studieren.

## UNSERE PARTNER AUS DER REGION

Metzgerei Martin – Ingelheim

Bäckerei Finkenauer – Ingelheim

Konditorei Purer Genuss – Ingelheim

Obstplantagen Jost – Ingelheim

Philaroma Obsthof Kirn – Ingelheim

Weils Bauernladen – Finthen

Blumen Rudorf – Ingelheim

Stumpf Getränke – Ingelheim

Dengel Brennerei – Ingelheim

## VORSPEISEN

Gebratene Blutwurstscheiben mit Apfelkompott und Feldsalat	11,90
Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäsemousse	12,90

## SUPPEN

Consommé von der Gans mit Gänseklein und Suppengemüse	6,40
Maronenschaumsüppchen	5,90

## SALATE

Blattsalate wahlweise mit gebratenen Scampi mit Hähnchen im Knuspermantel	14,90
Salate auch als Vorspeisenportion möglich	9,90

# GANS

## **Eine Oldenburger Gans für vier Personen am Tisch tranchiert**

*- auf Vorbestellung -*

dazu reichen wir hausgemachtes Rotkraut,  
Kartoffelklöße und eine Flasche **Sankt Laurent** 155,00 pro Gans

### **Gänsemenü**

51,00 pro Person

beginnend mit einem Glas Secco  
und zum Abschluss eine Kaffeespezialität

Feldsalat *Philaroma Ingelheim*

mit Croûtons und Speck 9,50

mit gebratener Gänseleber 13,90

zweierlei von der Oldenburger Gans 26,90

Brust und Keule mit hausgemachtem Rotkraut  
und Kartoffelklößen



# ENTE

Knusprige Ente

24,50

Brust und Keule mit hausgemachtem Rotkraut  
und Kartoffelklößen

## HAUPTGERICHTE

	Sauerbraten vom Hirschkalb mit Semmelknödelscheiben und Rotkraut	20,90
	Spanferkelfilet mit gebratenen Kräutersaitlingen, Rahmspitzkohl und Spätzle	18,50
	Zanderfilet auf Steinpilz-Kartoffel-Lauch-Ragout	23,90
	Bachsaibling auf Petersilienpüree und gelber Beete	21,90
	Spinat-Parmesanknödel mit Steinpilzen und Kartoffel-Lauch-Ragout	15,50
	Kichererbsencurry mit gebackener Falafel	13,50

*Viele Hauptgerichte auch als Seniorenportion möglich.*

## KLASSIKER

Gebratene Kalbsleber mit Apfelkompott, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	18,50
Klosterburger mit gebackenen Kartoffelstiften und Salatgarnitur	14,50
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit grüner Sauce und Bratkartoffeln	13,50
Wildbratwürstchen <i>Metzgerei Dobroschke</i> mit Rahmsauerkraut und Bamberger Hörnchen	14,50

*Viele Hauptgerichte auch als Seniorenportion möglich.*

*Um die Liste der Allergene einzusehen,  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.*

## DESSERT

Hausgemachtes Mandel-Schokotörtchen mit hausgemachtem Nougateis	7,40
Glühwein – Tiramisu	5,90
Spekulatius-Parfait im Marzipanmantel mit Rotweinkirschen	7,90

## KÄSE

Spundekäs` mit Salzbrezelchen	5,90
Käse - Quintett mit Brotkorb	8,90