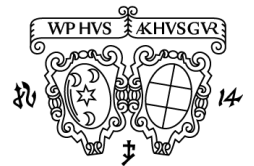


**WASEM**  
KLOSTER



## 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 Erfolges. 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 Wasem leitet das Weingut zusammen mit seinen Söhnen Julius und Philipp, diese sind studierte Winzer und Önologen und bringen ihre eigenen Ideen ins Weingut mit ein. Ehefrau Karin führt die Gastronomie, Sohn Gerhard und sein Team leiten seit 2017 das Veranstaltungsbüro im Kloster Engelthal mit viel Elan und neuen Innovationen.

# UNSERE PARTNER AUS DER REGION

Bäckerei Finkenauer – Ingelheim

Blumen Rudorf – Ingelheim

Dengel Brennerei – Ingelheim

Gottschalk - Ingelheim

Kaffee GZ Aromany - Ingelheim

Konditorei Purer Genuss – Ingelheim

Metzgerei Martin – Ingelheim

Obstplantagen Jost – Ingelheim

Philaroma Obsthof Kirn – Ingelheim

Stumpf Getränke – Ingelheim

Weils Bauernladen – Finthen

# DEGUSTATIONSMENÜ



## **Aperitif**

ein Glas Secco

## **Vorspeise**

Kürbiscreme mit Honig und Kernöl

## **Hauptspeise**

Geschmortes Bäckchen vom Bentheimer  
Schwein

*Rahmbohnen / Kräuterkrapfen  
Blanc de Noir, trocken 0,1l*

*oder*

Zanderfilet

*Rahmspitzkohl / Kräuterkrapfen*

*2018 Elsheimer Blume  
Riesling trocken 0,1l*

## **Dessert**

Lauwarmer Schokoladenkuchen

*Zwetschgenmousse  
2016 Huxelrebe Spätlese 5cl*

*43,00€ inkl. Weinbegleitung*

## **Rieslingschaumsuppe**

mit Weil's Aprikosenwasser  
und Garnele im Kartoffelmantel

7,90€

*Das Aprikosenwasser kommt von  
Weil's Bauernladen in Mainz-Finthen.*

*dazu empfehlen wir  
2019er Riesling trocken*

*0,2L – 4,00€*

*0,1L – 2,20€*

## VORSPEISEN

Geräucherter Ziegenkäse   Quitten-Chutney   Herbstlicher Blattsalat	13,90
Tatar vom hausgebeizten Lachs   geröstetem Schwarzbrot	15,50
Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz   Meerrettichmousse	12,90

## SUPPEN

Kürbiscreme mit Honig und Kernöl	5,90
Pastinaken-Schaumsuppe mit Räucherforelle	6,50

## SALATE

Herbstlicher Blattsalat mit knuspriger Hähnchenbrust	
als Vorspeisenportion	9,90
als Hauptspeisenportion	14,90
Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Garnelen	
als Vorspeisenportion	11,90
als Hauptspeisenportion	16,90

*Eine detaillierte Allergenkennzeichnung können Sie bei unserem Service gerne erfragen.*

# HAUPTSPEISEN

	<b>Surf und Turf</b>	34,00
	<i>Rinderfilet / 3 Garnelen / herbstliches Gemüse / Selleriepürre</i>	
	<b>Geschmortes Bäckchen vom Bentheimer Schwein</b>	23,50
	<i>Rahmbohnen / Kräuterkrapfen</i>	
	<b>Lammrücken</b>	27,00
	<i>Rosinencouscous / Okraschoten / Süßkartoffelstampf</i>	
	<b>Klosterburger</b>	15,50
	<i>mit oder ohne krossem Speck</i>	
	<i>Käse / Paprikarelish / saure Gurken / Tomaten / Steakhouse Pommes /</i>	
	<b>Gebratene Kalbsleber</b>	19,50
	<i>Apfelringe / Schmorzwiebeln / Kartoffelstampf</i>	
	<b>Filet von der Gelbschwanzmakrele</b>	26,00
	<i>süß saurer Mangold / gebratene Mie-Nudeln</i>	
	<b>Zanderfilet</b>	24,00
	<i>Rahmspitzkohl / Kräuterkrapfen</i>	
	<b>Semmelknödel</b>	15,50
	<i>Mangold / Rahmpilze</i>	
	<b>Pappardelle</b>	14,50
	<i>Kürbissstreifen / Pinienkerne</i>	
	<b>Mit Bulgur gefüllte Fenchellöffel</b>	14,50
	<i>herbstliches Gemüse</i>	

*Viele Hauptgerichte auch als Seniorenportion möglich.*

## DESSERTS



Dreierlei Sorbet

7,50

Dessertvariation

7,50

*Mandarine / Grapefruit / Erdnuß / Fenchel / Schinkenchip*

Lauwarmer Schokokuchen

6,50

*Zwetschgenmousse*

*Einer detaillierte Allergenkennzeichnung können Sie bei unserem Service gerne erfragen.*