

WASEM KLOSTER



SPEISE - & GETRÄNKEKARTE

FAMILIE & 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, Betriebswirtschaftler 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

Obst & Gemüseshop Sgro – Ingelheim

Weils Bauernladen - Finthen

Blumen Rudorf – Ingelheim

Stumpf Getränke – Ingelheim

Dengel Brennerei - Ingelheim

VORSPEISEN

Gazpacho 13,50
mit weißem Tomateneis, Pesto und gebratenen Garnelen

Vitello tonnato 12,50

SUPPEN

Crème von Zuckererbsen 5,50



Rotes Paprikaschaumsüppchen 6,50
mit Chorizochip



SALATE

Blattsalate 14,90

mit gebratenen Scampi
oder
mit gebratenen Rinderstreifen

Salate auch als Vorspeisenportion möglich 9,90

HAUPTGERICHTE

	Koteletts vom Spanferkel mit Kartoffelspeckpüree und buntem Sommergemüse	22,50
	Entrecôte mit Rotwein-Schalotten-Butter Süßkartoffelpommes und Wildkräutersalat	24,50
	Filet von der Dorade Royal mit Safran-Risotto und Blattspinat	22,00
	Steak vom Yellowfin Thunfisch mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	24,00
	Spinat-Parmesanknödel mit Rahmpfifferlingen und gerösteten Pinienkernen	12,50
	Kichererbsen-Cocoscurry mit Falafel und Sommergemüse	15,50

Viele Hauptgerichte auch als Seniorenportion möglich.

RUSTIKAL

Gebratene Kalbsleber mit Apfelkompott, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	18,90
Klosterburger mit gebackenen Kartoffelstiften und Salatgarnitur	14,50
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit grüner Sauce und Bratkartoffeln	13,50
Matjesfilet Hausfrauenart mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	16,00

Viele Hauptgerichte auch als Seniorenportion möglich.

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

DESSERT

Schwarzwälder-Kirsch-Variation	7,00
Weißes Schokoladenküchlein auf Pfirsichragout mit Nougateis	6,00

KÄSE

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