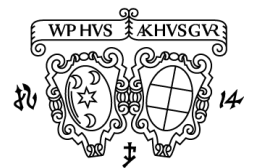


**WASEM**  
KLOSTER



## 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, 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

Weils Bauernladen – Finthen

Blumen Rudorf – Ingelheim

Stumpf Getränke – Ingelheim

Dengel Brennerei – Ingelheim

## VORSPEISEN

Steckrübenscarpaccio mit Friséesalat und Jakobsmuscheln	14,50
Pilzmousse mit Granatapfelkernen und gebratener Wachtelroulade	12,50
Spinatsalat mit geräuchertem Ziegenkäse	10,50

## SUPPEN

Crème von Belugalinsen mit Blutwurstwürfeln	5,50
Kresseschaumsuppe	5,90

## SALATE

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

## HAUPTGERICHTE

Rumpsteak ca. 250gr unter der Kräuterkruste  
mit Rahmschwarzwurzeln und Petersilienpüree 24,50

*als "lady's cut" serviert ca. 200gr* 22,50

Frischlingsrücken,  
Rosenkohlblätter und Rote Bete Püree 22,50

Spanferkelhaxe  
auf Selleriegemüse und Speckkrapfen 19,50

Skreifilet auf Muschelragout  
mit Safran-Risotto und Tomaten-Lauchgemüse 23,90



Filet vom schwarzen Heilbutt „Finkenwerder Art“  
mit Blattspinat und gebratenen Kartoffeln 24,90



Couscous  
mit Rosinen, Ras el hanout, Paprikarelish  
und Okraschoten 13,50

*Viele Hauptgerichte auch als Seniorenportion möglich.*

## KLASSIKER

	Gebratene Kalbsleber mit Apfelkompott, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	18,50
	Klosterburger mit Süßkartoffelpommes	14,50
	Pilzomelett mit Feldsalat	12,50
	Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	11,90

*Viele Hauptgerichte auch als Seniorenportion möglich.*

## DESSERT

Nougatmousse mit Popcorneis	7,90
Macadamia Parfait mit Blutorangenkompott	6,90
Cocos-Crème-Brûlée	5,90

## KÄSE

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

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