

# Extrablatt

## Friedrich's Wine & Dine

### Rheingauer Schlemmerwochen im alten Gutshof

Neben Weinen aus vielen anderen Weingütern, stellen wir euch das neu gegründete Weingut Kesselbach vor. Startup-Gründer Buggy Kirchner ist ein waschechter Rheingauer Weinmacher.

Seine Philosophie:

LEIDENSCHAFT Herz & Seele für den Wein  
HANDWERK Mit voller Kraft und viel Geduld  
EHRlichkeit Zu wissen, es ist Kesselbach  
FREUDE läuft wie Bachwasser!

Zu seinen Weinen passen unsere Schlemmerspeisen vortrefflich:

#### Tarte Asparagus

14,90 €

Flammkuchen mit frischem regionalem Spargel, Tannenrauchschinken und Rucola  
gekrönt mit Frankfurter grüne Sauce <sup>1/2</sup>

*The classic: fresh regional asparagus, Schnitzel Viennese style with Frankfurt Green Sauce, served with parsley potatoes <sup>1/2</sup>*

Unsere Weinempfehlung hierzu / Our wine recommendation:

Weingut Kesselbach, 2021 Riesling QbA Klassik

#### Mutters Beste: frischer regionaler Spargel

19,90 €

mit gekochtem Rheingauer Landschinken dazu Petersilienkartoffeln und Frankfurter grüne Sauce <sup>1</sup>

*Mother's best: fresh regional asparagus with cooked Rheingau country ham served with parsley potatoes and Frankfurt Green Sauce <sup>1</sup>*

Unsere Weinempfehlung hierzu / Our wine recommendation:

Weingut Kesselbach, 2021 Riesling QbA Trocken

#### Der Klassiker: frischer regionaler Spargel

24,90 €

Schnitzel Wiener Art an Frankfurter grüne Sauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>1/2/6</sup>

*The classic: fresh regional asparagus, Schnitzel Viennese style with Frankfurt Green Sauce, served with parsley potatoes <sup>1/2/6</sup>*

Unsere Weinempfehlung hierzu / Our wine recommendation:

Weingut Kesselbach, 2021 Riesling QbA Klassik

**Unsere Wispertal Forellen sind fangfrisch!  
Wir servieren nur solange der Vorrat reicht.**

*Unsere Fischkarte finden Sie auf der Rückseite.*

**Our Wispertal trout are freshly caught!  
We only serve while stocks last.**

*You will find our fish menu on the back page.*



Allergene / Allergens:

1. Laktose / lactose
2. Gluten aus Weizen / gluten from wheat
3. Fisch / fish
4. Sellerie / celery
5. Hülsenfrüchte / legumes
6. Ei / egg
7. Schalen und Krustentiere / Shellfish and crustaceans

Alle Weine enthalten Sulfite

**Zum  
grünen Kranz**  
Historisches Weinhotel des Riesling  
Romantic - Wine - Culinary - Art

# Extrablatt

## Friedrich's Wine & Dine

### Rheingauer Schlemmerwochen im alten Gutshof

#### Frisch Fisch im Kranz



Die vielleicht besten Forellen der Welt und ein Küchenmeister erste Wahl: eine Kombination, die wir euch in den Schlemmerwochen im FRIEDRICH'S servieren. Glasklares, mineralhaltiges Quellwasser schenkt den Fischen perfekte pH- und Sauerstoffwerte. Zwei lange Jahre dauert es, bis eine Wisperforelle zur Delikatesse wird. Und das Ergebnis ist Natur pur, Winzer würden sagen »terroirgeprägt«, denn es schmeckt nach Herkunft, nach dem einmaligen Wisperwasser. Und dazu einen herrlichen Rheingauer Wein.

#### Riesling-Kräutersüppchen

8,90 €

mit Streifen von geräuchertem Wisper-Forellenfilet <sup>1/2/3</sup>

*Riesling herb soup with strips of smoked Wisper trout fillet <sup>1/2/3</sup>*

Unsere Weinempfehlung hierzu / *Our wine recommendation:*

Weingut Dr. Nägler, Rüdesheimer Riesling Heinrich Halbtrocken

#### Rheingauer Fisch & Chips

21,90 €

In Wein-Teig gebackene Forellenfilets mit frischen hausgemachten Kartoffelstäbchen

( Pommes ) serviert mit Erbsencreme und hausgemachter Remoulade <sup>1/2/3/5/6</sup>

*Rheingau Fish & Chips: Trout fillets baked in wine batter with fresh homemade potato sticks*

( chips ) served with pea cream and homemade remoulade <sup>1/2/3/5/6</sup>

Unsere Weinempfehlung hierzu / *Our wine recommendation:*

Weingut Künstler, Chardonnay trocken

#### Ganze Wisper-Forelle „Müllerin“

22,90 €

mit Petersilienkartoffeln und einem Garten Salat <sup>1/3/4</sup>

*Whole Wisper trout "Müllerin" with parsley potatoes and a garden salad <sup>1/3/4</sup>*

Unsere Weinempfehlung hierzu / *Our wine recommendation:*

Weingut Dr Nägler, Rüdesheimer Riesling Heinrich Halbtrocken

#### Forellenfilets auf der Haut gebraten

24,50 €

mit Pinienkernen und Blatt-Spinat dazu Thymian-Gnocchi <sup>1/2/3/6</sup>

*Trout fillets roasted on the skin with pine nuts and leaf spinach served with thyme gnocchi <sup>1/2/3/6</sup>*

Unsere Weinempfehlung hierzu / *Our wine recommendation:*

Weingut Robert König, Spätburgunder Rosé Halbtrocken

Zum  
grünen Kranz  
Historisches Weinhof des Riesling  
Romatic - Wine - Culinary - Art