

# So geht's

Suche deine Menügröße nach Personenanzahl deiner Gruppe aus. Wähle dein Gemüse, Beilagen und On Top.

Hierbei ist das Gemüse immer im Fokus.



**GEMÜSE**



**BEILAGE**



**ON TOP**

**FLEISCH & FISCH**

Wenn du Lust auf Fleisch oder Fisch hast, wähle diese zusätzlich aus.

## MENÜGRÖSSEN



**1** .....26,90 €  
PERSON

1x GEMÜSE  
1x BEILAGEN  
1x ON TOP



**2** .....49,90 €  
PERSONEN

2x GEMÜSE  
2x BEILAGEN  
2x ON TOP



**5-6** .....145,00 €  
PERSONEN

6x GEMÜSE  
3x BEILAGEN  
3x ON TOP

Gegen Aufpreis kannst Du Fleisch & Seafood, sowie weitere Beilagen und/oder On Tops wählen.

# 1818

GUTSRESTAURANT &  
WEINBAR

# Starter Dessert

GEMEINSAM IST EINFACH  
ALLES SCHÖNER - deswegen  
sind unsere Gerichte zum Teilen  
da.



## VORSPEISEN

### Burrata

mit gegrillten Trauben, Wildkräutern  
Basilikumemulsion .....12,50 €

### Blumenkohl

geräuchert und frittiert  
mit Rauch-Aioli & Zitrone (vegan) .....12,50 €

### PLATE1818

2 Personen .....19,50 €  
Burrata mit gegrillten Trauben, Wildkräuter  
& Basilikumemulsion  
Blumenkohl geräuchert und frittiert mit  
Rauch-Aioli & Zitrone (vegan)



## DESSERT

### CRÈME-BRÛLÉ

von weißer Schokolade mit Brownie  
& Cassis-Sorbet .....10,50 €

### SCHOKOLADEN- PASSIONSFRUCHT-CAKE

mit Kokosmousse &  
Spätburgunder-Trauben (vegan) .....10,50 €

### KÄSE

Cirone & geaschter Ziegenkäse mit  
Feigenchutney von „Edelpilz | Käse & Genuss“  
.....16,50 €

# 1818

GUTSRESTAURANT &  
WEINBAR

# Sharing Plates

## GEMÜSE

### GEBRATENE ROTE BETE

auf Sellerie-Crème mit frittierter Petersilie  
dunklem Trauben-Jus & schwarzem Pfeffer

### GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

mit warmer Petersilien-Sesam-Soße  
& Buchweizen (vegan)

### GEFÜLLTE WIRSINGROULADE

mit cremiger Kartoffel-Zwiebel-Füllung  
brauner Butter & Bergkäse

## BEILAGEN

### KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN

mit Frankfurter Kräuteröl

### CHILI-TAHIN-NUDELN

mit knusprigem Tofu (vegan)

### GESCHMORTE ZWIEBELN

mit cremig präriert mit Traubenkernöl  
& marinierten Perlzwiebeln

## ON TOPS

### WILDER BROKKOLI

mit Erdnuss-Dressing & Traubenkernessig  
(vegan)

### GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE

mit Pilzjus & knusprigem Knoblauch (vegan)

### EI

in würziger Sojamarinade auf Blattspinat

JE ZUSÄTZLICHES ON TOP + 6,00 €

## FLEISCH & SEAFOOD

### ENTRECÔTE

Kurzgebratenes Entrecôte von der norddeutschen Färsø  
mariniert mit Bulgogi-Traubenlack und Ponzu-Butter  
150g 19,50 € // 300g 38,50 €

### KNUSPER-KRÄUTER-SCHNITZEL

Schnitzel vom Trebbiner Duroc-Schwein mit  
Zitronen-Kapern-Dip  
150g 13,50 € // 300g 26,00 €

### GEBRATENE GARNELEN

mit Knoblauch, Chili & Limette  
dazu Matcha-Mayonnaise  
150g 14,50 € // 300g 28,00 €

# 1818

GUTSRESTAURANT &  
WEINBAR

# Menü 1

## VORSPEISE

Burrata mit gegrillten Trauben,  
Wildkräutern & Basilikumemulsion

*2024 VDP.GUTSWEIN Historischer Rebensatz trocken*

## HAUPTSPEISE

Wirsingroulade gefüllt mit cremiger Kartoffel,  
mit brauner Butter & Bergkäse

Geschmorte Zwiebeln, cremig püriert  
mit Traubenkernöl & marinierten Perlzwiebeln

Ei in würziger Sojamarinade auf Blattspinat

*2023 VDP.GUTSWEIN CHARTA Riesling trocken*

## DESSERT

Crème brûlée von weißer Schokolade mit  
Brownie & Cassis-Sorbet

*2009 VDP.ERSTE LAGE Kiedricher Sandgrub Riesling Auslese edelsüß*

3-Gang-Menü 43,90€

Weinbegleitung 15,00€  
*jeweils 0,1l pro Gang*

# 1818

GUTSRESTAURANT &  
WEINBAR

# Menü 11

**VEGAN**

## **VORSPEISE**

Geräucherter und frittierter Blumenkohl  
mit Rauch-Aioli & Zitrone

*2024 VDP.ORTSWEIN Eltville Riesling trocken*

## **HAUPTSPESIE**

Gegrillte Süßkartoffel mit Petersilien-Sesam-Soße  
& knusprigem Buchweizen

Chili-Tahin-Nudeln mit knusprigem Tofu

Gebratene Kräuterseitlinge mit Pilzjus &  
knusprigem Knoblauch

*2023 VDP.GUTSWEIN CHARTA Riesling trocken*

## **DESSERT**

Schokoladen-Passionsfrucht-Cake  
mit Kokosmousse & Spätburgunder-Trauben

*2024 VDP.GUTSWEIN Riesling Kabinett feinfruchtig*

3-Gang-Menü 43,90€

Weinbegleitung 15,00€  
*jeweils 0,1l pro Gang*

# I 8 I 8

GUTSRESTAURANT &  
WEINBAR

# Wein und Sekt



0,2L



## WEINE

2024 1141 Riesling trocken	7,50 €	26,00 €
2024 1818 Riesling feinherb Bio	7,50 €	26,00 €
2024 Kabinett Riesling feinfruchtig Bio	7,80 €	27,50 €
2023 CHARTA Riesling trocken	8,20 €	28,50 €
2024 Historischer Rebensatz trocken	9,00 €	31,00 €
2023 Roter Riesling feinherb	9,00 €	31,00 €
2024 Eltviller Riesling trocken Bio	8,80 €	30,00 €
2024 Erbacher Steinmorgen Riesling trocken Bio	9,90 €	36,50 €
2019 Spätburgunder Rotwein trocken	9,00 €	31,00 €
2020 Carménère Gran Reserva	9,90 €	36,50 €
2009 VDP. ERSTE LAGE Kiedricher Sandgrub Riesling Auslese edelsüß	9,00 € (0,1L)	59,00 €
knyp ZERO (alkoholfrei)	6,50 €	22,00 €

## SEKT (0,1L)

2023 VDP.Sekt Riesling Sekt brut	6,00 €	36,00 €
2022 Spätburgunder Rosé Sekt brut	5,00 €	33,00 €

## WEINSCHORLE (0,2 L)

Dein Wunschwein (0,1L) .....zzgl. 1,00 €

# 1818

GUTSRESTAURANT &  
WEINBAR

# Softs

## GETRÄNKE

### SOFTDRINKS 0,33L

#### LIMONADE

Orange, Zitrone-Ingwer naturtrüb

4,00 €

#### SAFTSCHORLE

Rhabarber, Apfel naturtrüb

4,00 €

#### COLA / COLA ZUCKERFREI

#### EISTEE

Pfirsich, Granatapfel

4,00 €

4,00 €



Staatlich Fachingen  
Wasser

Medium oder Still

3,50€ (0,25 L)

7,00€ (0,75 L)



Sparkling Juicy Tea  
Verbene-Jasmin-

Riesling

5,00€ (0,1 L)

19,00€ (0,75 L)



knypSoft  
Traubensaft

3,50€ (0,2 L)

9,50€ (0,75 L)

### BIERE DER KULT- BRAUEREI **BRLO** AUS BERLIN

HELLES (0,33 L) .....5,50 €

NAKED ALCOHOL FREE

PALE ALE (0,33 L) .....6,00 €



### APERITIVO

HUGO .....9,00€

APEROLSPRITZ .....9,00€

GLÜHWEIN SPRITZ .....9,00€



### DIGESTIVO 2 CL

RHEINGAU WHISKEY .....9,50 €

KRÄUTER SCHNAPS .....4,50 €

Mutters bester Tropfen

BIO TAUNUS EDELBRAND

Apfel, Birne .....5,50 €

Quitte .....5,50 €

### LONG DRINKS



#### GIN TONIC

„The Bread Knight Gin“

aus Polch .....9,50 €

#### VODKA TONIC

Vodka infused mit Timut Pfeffer

aus dem Himalaya .....9,50 €

VODKA SODA .....9,50 €



Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Café Crema	3,70 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Kännchen Tee (div. Sorten)	4,50 €
Kakao	3,50 €

# 1818

GUTSRESTAURANT &  
WEINBAR