

Herzlich Willkommen

in unserer Straußwirtschaft!



Janson
WEINGUT

Wie schön, dass Ihr den Weg zu uns gefunden habt!



Wir wünschen Euch fröhliche Stunden und hoffen sehr, dass Ihr Euch bei uns rundum wohlfühlt! In unserer Küche verarbeiten wir stets frische Zutaten; deshalb kann es auch, wenn viele Gäste gleichzeitig ankommen, ein paar Minuten dauern. Aber die etwaige Wartezeit lässt sich ja prima mit einem Glas Wein oder Secco verkürzen. 😊

Das Jahr 2024 bringt für die Gastronomie einige Veränderungen mit sich, da die Mehrwertsteuer auf Speisen wieder angehoben wurde. Leider kommen wir daher nicht umhin, die gestiegene Mehrwertsteuer auf Speisen weiterzugeben. Um Euch aber weiterhin unbeschwerte Stunden zu ermöglichen, die nicht allzu sehr auf Euren Geldbeutel gehen, haben wir im Gegenzug dafür das zweite Jahr in Folge keinerlei Preiserhöhungen bei den Weinen vorgenommen. 🍷🍷

Wir sind immer sehr bemüht, mit unseren Speisen, Getränken und dem Service Euren Ansprüchen gerecht zu werden. Solltet Ihr dennoch einmal unzufrieden sein, freuen wir uns über Eure konstruktive Kritik. Und über Lob sowieso. 😊

Herzlichst,

Eure Familie Janson sowie alle Küchen- und Servicegeister



LECKEREIEN – ZUM MUNKELN UND TEILEN 🍷

Rhein Hessischer Spundekäs⁴

nach Art des Hauses: Juttas Familienrezept – pikant gewürzter Quark^C, mit einem Hauch Knoblauch, garniert mit frischer Paprika, dazu Brotvariation^A & Brezelchen^A

Vennerschemer Worschtsalat

mit Fleischkäse¹, Zwiebeln & Gewürzgurken, pikant gewürzt, dazu Butter^C & Landbrot^A

Rhein hessen-Dippteller

Spundekäs^C, Käsewürfel^{2,C}, luftgetrocknete Bratwurst⁴, Landrauchschinken, Handkästertar^C, Paprika, Trauben & hausgemachtes Chutney^H der Saison, dazu Brotvariation^A & Brezelchen^A

Mediterraner Dippteller

Schafskäse-Würfel^{2,C} in Oliven-Kräuter-Marinade, Oliven, Trauben, Peperoni, gegrillte Paprika & Zucchini, luftgetrocknete Edel-Salami⁷ & Serrano-Schinken, dazu Brotvariation^A

SPEISEN



SALAT

Bunter Salatteller – mit Hähnchen oder Ziegenfrischkäse

Salat der Saison, hausgemachter Karotten-Salat, hausgemachter Krautsalat^C, Ei^B & wahlweise gebratene Hähnchenbrust *oder* in Ahornsirup karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler^C, mit Rohkost garniert, dazu Baguette^A

Dressing: wahlweise Haus-Dressing^{CF} oder Honig-Senf-Dressing^F

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN *dünnere Teigboden^A, knusprig im Ofen gebacken*

Klassisch – Elsässer Art mit Käse

mit Rahm^C, Speck^{3,4}, Käse^{2,C} & Zwiebeln

Orientalisch

mit Rahm^C, Speck¹, Zwiebeln, Ziegenfrischkäse^C, Käse^{2,C}, Datteln⁵, Garten-Thymian, Partenheimer Honig & Rucola

Italienisch (VEGGIE)

mit Rahm^C, Zwiebeln, Mozzarella^{2,C}, frischen Tomaten, Basilikum-Pesto^C, Rucola & Balsamico-Creme

Griechisch (VEGGIE)

mit Rahm^C, Zwiebeln, Schafskäse^C, Käse^{2,C}, frischen Tomaten, Oliven, Peperoni & Garten-Thymian

FLEISCH

Schweineschnitzel „Wiener Art“

lecker paniert^{A,B,C} und knusprig gebraten, dazu frische Champignons, Burgundersauce, Bratkartoffeln & Salat

Wildsülze

Wildsülze^D aus heimischem Wild (eigene Jagd, verarbeitet von der Landmetzgerei Dobroschke, Bingen-Dromersheim), mit hausgemachter Sauce Remoulade^{B,C}, dazu Landbrot^A

SAISONALES (MAI–SEPTEMBER)

Rheinhessische Tapas

Vennerschemer Worchtsalat^{1,C}, Spundekäs^C, eingelegte Champignons & Handkästartar, dazu Brotvariation^A & Rheinhessischer „Tequila“

Roastbeef

rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade^{B,C} und Bratkartoffeln

BEILAGEN

Bratkartoffeln

lecker knusprig und komplett hausgemacht

Beilagensalat

Salat der Saison

wahlweise Hausdressing^{G,F} oder Honig-Senf-Dressing^F

KINDER- & SENIORENKARTE

Alle unsere Speisen auch als **Kinder-/Seniorenportion** erhältlich.



Räuberteller

ein kleiner Teller mit einer Gabel,

zum Räubern auf Papas, Mamas, Omas, Opas, ... Teller 😊

DESSERT

Drei Kugeln Vanille-Eiscreme ^{2, C}

mit heißen Himbeeren

mit Schokosauce¹

Crumble der Saison

mit saisonalem Obst, bedeckt von einer warmen Streuselschicht^{A, G}, dazu eine Kugel Vanille-Eiscreme^{2, C} & Holunderblüten-Creme^C

UNSER BROT UND DAS BAGUETTE BEZIEHEN WIR VON DER
BÄCKEREI KINDLMANN IN WÖRRSTADT.

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Phosphat
- 5 geschwefelt
- 6 koffeinhaltig
- 7 mit Nitrit-Pökelsalz

ALLERGENE

- A glutenhaltiges Getreide
- B Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Nüsse
- H Curry