





Petersilie ist mit ihrem unverwechselbaren, kräftigen Aroma eines der beliebtesten Küchenkräuter. Dabei ist sie nicht nur äußerst schmackhaft, sondern besitzt zudem viele Inhaltsstoffe, die sich positiv auf das Wohlbefinden auswirken. Sie ist sehr vitaminreich und enthält wichtige Mineralstoffe, weshalb sie nicht ohne Grund schon seit der Antike zu den Heilkräutern gezählt wird. Bekannt ist sie z.B. dafür, dass sie den Stoffwechsel anregt und so erfolgreich gegen Müdigkeit und Appetitlosigkeit wirkt. Auch unser gleichnamiges Restaurant soll Ihren Appetit anregen und Sie kulinarisch verwöhnen. Wenn Sie Wert auf eine gesunde Ernährung legen, aber auf Genuss nicht verzichten möchten, sind Sie in der PETER&Silie genau richtig. Wir setzen auf junge, kreative Küche & lassen uns immer wieder etwas Neues für Sie einfallen. "Gesund & lecker" ist für uns kein Widerspruch, sondern das Erfolgsgeheimnis für die moderne Gastronomie. Wir wollen Sie aber nicht nur mit schmackhaften Gerichten verwöhnen, sondern auch eine moderne & gemütliche Atmosphäre bieten, in der Sie jederzeit entspannen und sich richtig wohlfühlen können.

Speisen

# für den guten Start in den Tag

Ingwershot 3,00 

Frühstück & Eierspeisen servieren wir Ihnen bis 12:00 Uhr

## kleines Frühstück

Croissant, Baguette, hausgemachte Marmelade, Butter

5,90

## Müsli Bowl oder Schoko-Nuss-Granola

mit frischem Saisonobst, Naturjoghurt - Alternativ vegan mit Hafermilch

8,90

## Ingelheimer Frühstück<sup>13</sup>

ein gekochtes Freiland-Ei, Emmentaler, Serranoschinken, Kochschinken, Salami, weizenbrötchen & Dinkel-Kürbis-Brötchen, Butter

11,90

## Mäusefrühstück

Käseauswahl, Petersilienquark, frisches Obst, weizenbrötchen & Dinkel-Kürbis-Brötchen, Butter

11,90

## Go Vegan

Guacamole & Oliven<sup>6</sup>, Hummus, veganer Käse oder Emmentaler Obstsalat, weizenbrötchen & Dinkel-Kürbis-Brötchen, Erdnussbutter

11,90

## Frühstück Petersilie für 2 Personen<sup>13</sup>

Serranoschinken, Salami, Käseauswahl, Petersilienquark, Tomate mit Mozzarella, 2 gekochte Eier, 2 weizen- & 2 Dinkel-Kürbis-Brötchen, Butter, 2 Gläser Secco oder Orangensaft

26,90

## P&S Power Shake - vegan -

7,90

Bio-Pflanzenprotein, Banane, Kakaonibs, Erdnussbutter & Hafermilch

## Omelette wahlweise mit

- Tomaten, Oliven<sup>6</sup>, Peperoni & Mozzarella 9,90
- Spinat, Schafskäse & Tomaten 9,90
- mit krossem Bacon & Lauch 9,90
- Pfannengemüse & frischer Minze 9,90

## 3 Rühreier | 3 Spiegeleier

6,50

Alle Eierspeisen werden mit einem Brotkorb & Butter serviert.

## Extras zum Frühstück je

- Croissant | Brotkorb 2,90
- Obstsalat der Saison | Joghurt mit frischen Früchten 5,90
- Guacamole | Tomate mit Mozzarella | Portion krosser Bacon 3,90
- Portion geräucherter Lachs | Serranoschinken mit Melone 7,90
- hausgemachte Marmelade | Erdnussbutter | Nutella | Honig 1,50



## Frühstücks-Tischbuffet „Happy Breakfast“

(nur auf Vorbestellung möglich - ab 8 Personen -)

Mini-Mozzarella | Cocktailtomaten | Serrano-Schinken | Melone | Petersilienquark |  
Räucherlachs | Sahnemeerrettich | Käseauswahl | frisches Obst |  
Edelsalami | Kochschinken | Rührei | Bacon |  
hausgemachte Marmelade | Nutella | Honig |  
gemischter Brotkorb | kleine Croissants | Butter

pro Person 16,90

Auf Wunsch gerne in der vegetarischen oder veganen Variante

unsere rustikale Brotzeit mit Vollkorn-Buttermilch-Brot  
bis 17.00 Uhr erhältlich ... für den kleinen Hunger zwischendurch

„Strammer Peter“

Roggenbrot mit gekochtem Schinken, Emmentaler, 2 Spiegeleiern

10,90

„Sanfte Silie“

Roggenbrot mit Avocado, Tomate, Chili, gekochtem Ei

10,90

- mit Lachs on top

14,90

wir beziehen unsere Backwaren von der Altstadtbäckerei Finkenauer.

Bald nun ist weihnachtszeit ...



Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer, Kürbiskernöl & Kernen - vegan -

klein 5,90 groß 7,90

\*\*\*

Kürbispfännchen aus dem Ofen mit Ziegenkäse, Schmand,

Preiselbeeren & Mandeln (vegetarisch) 14,90

\*\*\*

Ingelheimer Feldsalat mit Granatapfeldressing,

Rote Bete & Karamellisierten Walnüssen 13,90 (vegan)

mit Fetakäse on top 16,90

\*\*\*

Herbstliche Kürbisbowl mit CousCous, Hummus, Rote Beete, Gurke, Salat, Rotkohl

Granatapfelkernen, geröstetem Sesam & Minzdip (auch vegan möglich) 17,90

\*\*\*

Pasta mit Kürbis & Roastbeefstreifen 19,90

\*\*\*

Hirschedelgulasch mit Preiselbeer-Rotkohl & Serviettenknödeln 25,90

\*\*\*

Lebkuchen-Tiramisu mit Zimtkirschen im Glas serviert 6,90

\*\*\*

Dubai-Schokoladenküchlein mit Pistazien & Vanilleeis 8,90

# Leckeres aus dem Suppentopf & frische Salate

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 6,90

Salatvariation mit

- gerösteten Kernen & Kerbel 10,90
- marinierten Hähnchenbruststreifen 15,90
- warmem Ziegenkäse, Speck<sup>13</sup>, Honig & Rosmarin 16,90
- gebratenem Lachsfilet & Zitrone 19,90
- gebratenen Knoblauch-Scampi & Cocktailtomaten 19,90

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir einen kleinen Brotkorb.

kleiner Beilagensalat zum Hauptgericht 5,90

unsere Salate servieren wir mit einer Orangen-Senf-Vinaigrette.

## Schmackhaftes aus der Petersilienküche

<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Rucola, gehobelten Champignons, Parmesan & gerösteten Pinienkernen	13,90
<b>Petersilien-Couscous-Salat</b> mit gebratenem Hähnchenfilet & Joghurt-Minz-Dip	17,90
<b>Schweineschnitzel</b> mit Rahmsoße, Rosmarinkartoffeln & tagesfrischem Salat	19,90
<b>Pouardenbrust in der Dinkelkruste</b> mit Gorgonzolasoße, hausgemachtem Aprikosenchutney <sup>5</sup> & Spätzle	18,90
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit lauwarmem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	24,90

In unserer Küche werden vorzugsweise Produkte regionaler Lieferanten verwendet.

## vom Grill

### gebratenes Lachsfilet

mit Petersilien-Chili-Pesto, Parmesan & Bandnudeln

24,90

### Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln & tagesfrischem Salat

29,90

## Häppchen zum Teilen oder für sich ganz allein...

### Tapas da Terra - Spanischer Teller -

mit Serrano Schinken/Melone, Chorizo, Salchichon Iberico, Manchego Käse, eingelegten Oliven<sup>s</sup>, hausgemachter Aioli & kleinem Salat

18,90

### Käse vom Brett (täglich frisch ab 17 Uhr)

mit Trauben, Aprikosenchutney<sup>s</sup>, Butter & Brot

12,90

Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Tagesgerichte & Abendempfehlungen.

## vegetarisches & veganes

gebackener Schafskäse 13,90

mit frischen Tomaten, Knoblauch, Grillgemüse, Oliven<sup>6</sup> & Thymian

Ofenkartoffel mit gemischtem Salat &

- Petersilienquark 12,90
- Petersilienquark, Räucherlachs on top 16,90
- Couscous, Grillgemüse und Oliven<sup>6</sup> - vegan - 15,90

Kichererbsencurry - vegan - 15,90

mit Kokosnussmilch, Erdnussbutter, Chili, Gemüse & Basmatireis

## Pasta

Bandnudeln mit Blattspinat, gerösteten Pinienkernen & Gorgonzola 14,90

wir bitten um Ihr Verständnis, dass der zusätzliche Aufwand für Änderungen an unseren Gerichten sowie die Bereitstellung von 100% recycelbaren Verpackungen für nicht verzehrte Speisen jeweils mit einem Aufpreis von 1,50 berechnet werden

## für unsere kleinen Gäste ... bis 14 Jahre

Chicken Nuggets mit einer kleinen Salatgarnitur	7,90
Spätzle mit Rahmsauce	6,90
Kinderschnitzel mit Spätzle & Rahmsauce	9,90

## für Süßschnäbel

Espresso Affogato mit vanilleeis	5,90
Crème Brûlée	5,90
Cassis-Sorbet mit Winzersekt aufgegossen	6,90
Nougattaler & Nussecken vom Finkenauer / Kuchen nach Angebot	4,50

## zu Bier und Wein ... gerne auch zu später Stunde

Portion eingelegte Oliven <sup>6</sup> mit Baguette	5,90
Portion Aioli mit Baguette	5,90
Spundekäs <sup>7</sup> mit Zwiebeln & Salzbrezelchen	6,90
Käsewürfel vom Gouda mit Trauben & Salzbrezelchen	8,90
Portion Salzbrezelchen extra	1,00



Getränke

## etwas warmes braucht der Mensch

Espresso	2,20	Tasse Café Crème	2,90
Espresso Macchiato	2,50	große Tasse Café Crème	3,90
Espresso doppelt	3,50	Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,50	große Tasse Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	3,90	heiße Schokolade	3,50
Latte Macchiato mit Vanille <sup>2</sup> , Karamell <sup>1</sup>	4,50	Chociatto	4,50
white Chocolate, Zimt <sup>1,2</sup> o. Haselnuss <sup>1,2</sup>		heiße Schokolade mit Espresso	
Chai Latte	3,90	green Chai Latte zuckerfrei	3,90
heiße Milch mit Honig	3,90	heiße Zitrone mit Honig	3,90

wahlweise mit Hafermilch plus 0,50

zum Heißgetränk: Baileys, Amaretto oder Rum 2 cl 3,00

wir verwenden Kaffee der Ingelheimer Rösterei Maja Kaffee - RheinMain Blend & ZET-organic-Kaffee. Fair gehandelte Rohstoffe sind die Basis unserer Schokolade.

Ingelheimer Rosengarten Rooibostee mit Apfelstücken, Orangenschalen & Rosenknospen			3,90
frischer Minztee mit Honig	3,90	frischer Ingwertee mit Honig	3,90

# winterspecials

Goldene Milch -Ayurveda Drink- 4,50

Kurkuma, Ingwer, Ashwagandha, Ceylon Zimt, Kokosblütenzucker, Pfeffer

Pumpkin Spice Latte mit Zimt & Sahne 4,90

winzer-Glühwein (wasem Doppelstück) 4,00

mit einem Schuss Amaretto oder Rum 5,50

Mafioso heißer Amaretto mit Sahne 4,90

Hot Aperol -die Alternative zum Glühwein- 6,90

Hot Appel Licor 43, Apfelsaft, Zimt & Sahne 6,90



# Solaris.Tea **Ganzblatt-Tee im genähten Seiden-Teebeutel**

<b>Bio weißer Tee (Pai Mu Tan)</b>	3,50	<b>Bio Rooibos Cacao Chai</b>	3,50
enthält nach aktuellem Stand der Forschung den höchsten Anteil an Antioxidantien / von Natur aus ohne Koffein		zauberhafte Kombination von Rooibos, Kakaoschalen & orientalischen Gewürzen / reich an Vitaminen	
<b>Bio Jasmine Grüntee</b>	3,50	<b>Bio Chunmee Grüntee</b>	3,50
mit frischen Jasminblüten bedampft / aus dem Blatt der Frühlingsernte / angenehm zartes Aroma		Chinas beliebtester Tee / wechelspiel aus lebendiger Frische und angenehmer Weichheit	
<b>Bio Früchtetee Berry Fruity</b>	3,50	<b>Bio Darjeeling Schwarztee</b>	3,50
erfrischend aromatische Kombination aus Blaubeeren, Hibiskus und Orangenschalen / süßer und anregender Tee		aus erster Pflückung von Teepflanzen, die über 100 Jahre alt sind / fruchtig angenehm blumiges Aroma	
<b>Bio Earl Grey Schwarztee</b>	3,50	<b>Bio English Breakfast</b>	3,50
frischer und würziger Assamtee, ausgewogenes Aroma / charakteristische Bergamotte-Note		ausgeglichener, starker Schwarztee / perfekte Wahl für den Frühstücks-Teetrinker	
<b>Bio Peppermint Delight</b>	3,50	<b>Bio Kamille Chamomile Dream</b>	3,50
wunderbar anregender Pfefferminz-Kräutertee / aromatisch mit Fenchel, Süßholz, Zimt und Anis		beruhigender Tee für die Seele / blumiges Aroma von Kamille / mit Rosenblüten, Lindenblüten und Fenchel	

## für den kleinen & den großen Durst

Rhönsprudel still/medium 0,25l das besondere Mineralwasser aus dem Biosphärenreservat	2,90	Rhönsprudel still/medium 0,75l das besondere Mineralwasser aus dem Biosphärenreservat	6,90
Tafelwasser 0,4l	3,00	Tafelwasser 1,0l	5,50
Coca Cola / zero / light <sup>1/2/9/11/12</sup> 0,2l	2,90	Coca Cola / zero / light <sup>1/2/9/11/12</sup> 0,4l	4,50
Fanta / Sprite / Spezi <sup>1/2/9/11/12</sup> 0,2l	2,90	Fanta / Sprite / Spezi <sup>1/2/9/11/12</sup> 0,4l	4,50
fritz - kola <sup>1/9</sup> 0,33l	3,90	fritz - orangenlimonade <sup>1/9</sup> 0,33l	3,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>1/2/3</sup> 0,2l	3,50	Schweppes Ginger Ale <sup>1/2/3</sup> 0,2l	3,50
Thomas Henry Tonic water <sup>10</sup> 0,2l	3,50	Thomas Henry Spicy Ginger <sup>2/3</sup> 0,2l	3,50

Fruchtsäfte von vaihinger : Apfelsaft naturtrüb, orange, Traube, 2,90

Rhabarber, Banane, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere

Saftschorle 0,2l 2,90 Saftschorle 0,4l 4,50

frisch gepresster Orangensaft 0,25l 4,50 mit Ingwer & Zimt 5,00

Zum Frühstück bis 12.00 Uhr

## Limonaden & Special

Drink Now Bio Limonade 100 % organic 0,33l

3,90

- **Red Berry** fruchtiger, beeriger geschmack nach Sauerkirsche, Quitte und Cranberry
- **Grapefruit** feinherber geschmack aus der grapefruit - der besondere frische-kick
- **Sunny orange** fruchtiger geschmack nach sonnengereiften orangen - spritzig, nicht zu süß
- **Fresh Lemon** naturtrüb mit prickelndem zitronengeschmack & wertvollen inhaltsstoffe

Hausgemachte Limonaden 0,4l

5,90

- **Holunder Sparkler** Holunderblütensirup, Zitrone, Minze & Sodawasser
- **Granatapfel Brause** Grenadine, Granatapfelkerne, orange & Sodawasser
- **Ginger Spritzer** frischer Ingwer, gember, gurke, limette & Sodawasser

## für die besonderen Momente

weißer Riesling Sekt, weingut Mett 0,1l brut, handgerüttelt	4,50	weißer Riesling Sekt 0,75l brut, handgerüttelt	25,50
Mett' Secco 0,1l prickelnd erfrischend	3,90	Mett' Secco 0,75l prickelnd erfrischend	24,00
Secco mit Weinbergspfirsichlikör	4,90	Secco mit Brombeerlikör	4,90
Ramazotti 4 cl	4,50	Averna 4 cl	4,50
Fernet Branca / Menta 2 cl	4,50	Osborne Veterano 4 cl	4,50
Baileys' 4 cl	4,50	Amaretto 4 cl	4,50
Sambuca 4 cl	4,50	Ouzo 4 cl	4,50
Jägermeister 4 cl	4,50	Aquavit 4 cl	4,50
Brände & Liköre vom Obsthof Hemmes 2 cl Himbeere, Mirabelle, Williamsbirne, Tresterbrand, Brombeerlikör, Weinbergspfirsichlikör			3,90
Jack Daniel's Tennessee 4 cl	4,50	Knockando Single Malt Scotch 4 cl	5,90
Chivas Regal Blended Scotch 4 cl	5,90	Laphroaig Isley Single Malt Scotch 4 cl	6,90
Tequila Sierra Silver / Reposado 4 cl	4,50	Oban Single Malt Scotch 4 cl	7,90
Havana Club 4 cl	4,50	Basil Hayden's Kentucky Bourbon 4 cl	7,90

## für den Gaumen & die Seele

weißweine

0,1l 0,2l 0,75l  
1,00l

Riesling, trocken

2,50 4,50 22,00

weingut wasem, mineralisch mit knackiger Säure

grüner Silvaner, trocken

3,50 5,50 18,50

weingut Daubermann, frisch und lebendig

weisser Burgunder, trocken

3,90 5,90 18,90

weingut Schloss Westerhaus VDP, fein balancierten Stoffigkeit ohne jede Schwere

Liebesstück, feinfruchtig

3,90 5,90 18,90

weingut wasem Doppelstück, Aroma nach tropischen Früchten

grauer Burgunder, trocken

3,90 5,90 20,00

weingut werner, ökologischer Anbau, zarter Schmelz, feine, cremige Art

Chardonnay -S-, trocken

3,90 5,90 20,00

weingut Mett, beeindruckt mit Fülle, vom Holz geküsst, vom Winzer gestreichelt

Riesling -S-, feinherb

4,90 6,90 23,50

weingut werner, ökologischer Anbau, geballte dichte Kraft mit natürlicher Restsüße

## für den Gaumen & die Seele

### Roséweine

	0,1l	0,2l	0,75/1l
1 <sup>o</sup> Rosé, feinherb weingut wasem, harmonisch, intensive feine Frucht	3,00	5,00	24,00
Spätburgunder blanc de noir, trocken weingut Huster, ökologischer Anbau, lebendige Frische, fruchtbetont, weiß gekellert	3,90	5,90	20,00
Blush Rosé, Pinot Noir trocken weingut wasem Doppelstück, Waldbeere mit leicht kräutiger Note	3,90	5,90	18,90

### Spätburgunder Rosé Sekt

weingut Mett, handgerüttelt-traditionelle Flaschengärung 0,75l	26,50
weinschorlen gern nach Ihren Wünschen: Wein Ihrer Wahl plus 0,50 Aufpreis.	

# Rotweine

„Handwerk“ Rot - Portugieser, feinherb weingut wasem, zartes Bouquet, mild im geschmack	0,11 2,50	0,21 4,50	0,75/11 22,00
Blauer Spätburgunder, trocken weingut Mett, beeriger, weicher, duftiger Pinot	3,00	5,00	17,50
Dornfelder, trocken weingut werner, ökologischer Anbau, fruchtig, herzhaft, mit blauroter Farbe	3,90	5,90	18,90
Cuvée Noir -S-, trocken weingut werner, ökologischer Anbau, bordeauxrot mit intensiver Struktur	4,90	6,90	24,00
Frühburgunder -Q- 1, trocken weingut Huster, ökologischer Anbau, enormer Beerenduft, füllig & gehaltvoll	4,90	6,90	24,00

# Hopfen & Malz

## vom Fass

Frisches veltins pure Leidenschaft	0,3	3,50
	0,5	4,50
Grevensteiner Landbier naturtrüb, süffig	0,3	3,50
	0,5	4,50
Maisel's weisse Hefe - original aus Bayern -	0,3	3,50
	0,5	4,50
Radler/Colabier, Bananenweizen	0,3	3,50
	0,5	4,50

## aus der Flasche

Maisel's weisse Kristall prickelnd frisch	0,5	4,50
Maisel's weisse Alkoholfrei isotonisch, vitaminhaltig	0,5	4,50
Clausthaler extra herb oder Clausthaler Radler	0,33	3,50
Lammsbräu Dinkel (Bio) gebraut aus Dinkel, den schon Hildegard von Bingen schätzte, obergärig, fruchtig aromatisches Bier	0,33	3,90
Lammsbräu Aktivmalz (Bio) die natürliche, alkoholfreie Energiequelle aus Biomalz & Biohonig für alle, die körperlich und geistig viel leisten	0,33	3,90

## Cocktails

<b>Ingelheimer Spritz</b> , Ingelheimer Slow Gin, Secco, Beerenfrüchte, Soda	7,90
<b>Aperol Spritz</b> Secco, Aperol, orange, Soda	7,90
<b>Hugo</b> Holunderblüte, Secco, Limette, Minze, Soda	7,90
<b>Schwarzer Peter</b> Holunderblüte, Secco, Limette, Minze, Johannisbeernektar	7,90
<b>Lillet Berry, Lillet vive oder Lillet Buck</b>	7,90
<b>Whisky Sour</b> whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	8,90
<b>Espresso Martini</b> vodka, Kaffeelikör, Espresso	8,90
<b>Negroni</b> gin, Campari, wermut, orange	8,90
<b>Caipirinha</b> Cachaga, brauner Zucker, Limette, Lime Juice	8,90
<b>Mojito</b> Rum, brauner Zucker, Limette, frische Minze, Soda	8,90
<b>Piña Colada</b> Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	8,90
<b>Planter's Punch</b> Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitrone, Grenadine	8,90
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, orange, Grenadine	8,90
<b>London Buck</b> gin, Zitrone, Spicy Ginger	8,90
<b>Moscow Mule</b> vodka, Limette, Spicy Ginger, Gurke	8,90
<b>Long Island Iced Tea</b> Rum, vodka, gin, Tequila, Zitrone, orange, Cola	9,50

## Mocktails

<b>Fruitpunch</b>	orange, Maracuja, Banane, Zitrone, Grenadine	7,50
<b>Ipanema</b>	Limette, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale	7,50
<b>Cocomare</b>	Ananas, orange, Maracuja, Kokos, Sahne	7,50
<b>Feel Good</b>	orangensaft, Spicy Ginger, Zitrone, frischer Ingwer	7,50

## Longdrinks 4cl Spirit

<b>Pernod</b>	Eiswasser	5,90
<b>Campari'</b>	Soda o. orange	6,90
<b>vodka Lemon</b>		6,90
<b>Cuba Libre</b>		6,90
<b>Jack Daniel' s whiskey Cola</b>		6,90
<b>Gordon's Gin Tonic</b>	Thomas Henry Tonic, Zitrone	6,90
<b>Hendrick's Gin Tonic</b>	Thomas Henry Tonic, Gurke	7,90
<b>Ingelheimer 6507 Gin Tonic</b>	Thomas Henry Tonic, orangenzeste	8,90
<b>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin Tonic</b>	Thomas Henry Tonic	8,90

from the kitchen

## For a good start into the day

### Small breakfast

Croissant, baguette, homemade jam, butter

5,50

### Cereal bowl or chocolate-nut-granola

with fresh seasonal fruit, natural yogurt or vegan soy milk

8,90

### Ingelheimer breakfast

one boiled free-range egg, Emmentaler cheese, serrano ham (Spanish ham), boiled ham, salami, basket with mixed bread, butter

11,90

### Mice breakfast

various types of cheese, parsley curd, fresh fruit, basket with mixed bread, butter

11,90

### Go vegan

avocado cream, olives, hummus, vegan cheese, fruit salad, basket with mixed bread, peanut butter

11,90

### "Petersilie" breakfast for two persons

two boiled free-range eggs, various types of cheese, parsley curd, tomato with mozzarella, serrano ham, salami, basket with mixed bread, butter, two glasses of secco or orange juice

26,90

3 scrambled eggs or 3 fried eggs 6,50

omelette optionally with

- tomatoes, olives, peperoni & mozzarella 9,90
- spinach, sheep's cheese & tomatoes 9,90
- with crispy bacon & leek 9,90
- pan-fried vegetables & fresh mint 9,90

All egg dishes are served with a small bread basket and butter.

P&S Power Shake - vegan - 7,90

organic Plant Protein, Banana, Kakaonibs Peanut Butter & Oat Milk

Fruit salad | Yogurt with fresh fruit 5,90

one portion of crispy bacon | avocado cream | tomato with mozzarella 3,90

one portion of smoked salmon | serrano ham with melon 6,90

Homemade jam | peanut butter | Nutella | honey 1,50

we serve breakfast & egg dishes from Monday-Saturday until 12:00 p.m.

## our rustic lunch with rye-wheat bread

### „Strammer Peter“

rye-wheat bread with boiled ham, emmentaler cheese and two fried eggs & cress

10,90

### „Sanfte Silie“

rye-wheat bread with avocado, tomato, boiled eggs & cress

10,90

- optionally with salmon on top

14,90

we get our baked goods from the old town bakery Finkenauer in Ingelheim.

It's almost Christmas time...



Pumpkin soup with coconut milk, ginger, pumpkin seed oil & seeds - vegan -  
small 5.90 large 7.90

\*\*\*  
Pumpkin pans from the oven with goat cheese, sour cream,  
Cranberries & almonds (vegetarian) 14.90

\*\*\*  
Ingelheim lamb's lettuce with pomegranate dressing  
with beetroot & caramelized walnuts 13.90 (vegan)  
with feta cheese on top 16.90

\*\*\*  
Autumnal pumpkin bowl with couscous, hummus, beetroot, cucumber, lettuce, red cabbage  
Pomegranate seeds, roasted sesame & mint dip (also vegan possible) 17.90

\*\*\*  
Pasta with pumpkin & strips of roast beef 19.90

\*\*\*  
Deer goulash with cranberry red cabbage & napkin dumplings 25.90

\*\*\*  
Gingerbread tiramisu with cinnamon cherries in a glass 6.90

\*\*\*  
Dubai chocolate cake with pistachios & vanilla ice cream 8.90

## Delicious soups & fresh salads

Beef broth with marrow dumplings 6.90

Salad variation with

- roasted seeds & chervil 10,90
- marinated chicken breast 15,90
- warm goat cheese, bacon, honey and rosemary 16,90
- fried salmon fillet & lemon 19,90
- fried garlic scampi & cherry tomatoes 19,90

All soups and salads are served with a small bread basket

small side salad with the main course

5,90

## Dishes from the "Petersilie"-kitchen

Beef carpaccio with arugula, mushrooms, parmesan & roasted pine nuts	13,90
"Petersilie"-couscous salad with fried chicken fillet & yogurt mint dip	17,90
Pork schnitzel with cream sauce, rosemary potatoes & fresh salad	19,90
Poulard breast with spelt crust with gorgonzola sauce, homemade apricot chutney & "Spätzle"	18,90
wiener Schnitzel with warm potato salad & cranberries	24,90

## From the grill

### Roasted salmon fillet

24,90

with parsley-chili pesto, parmesan on ribbon noodles

### Argentinian rump steak

29,90

with homemade herb butter, rosemary potatoes & fresh salad

## Snacks to share or just for yourself ...

### Tapas da Terra - Spanish plate -

18,90

with serrano ham, chorizo, Salchichon Iberico, Manchego cheese, olives, homemade Aioli & a small salad

### Cheese from the board ( daily from 5 pm)

12,90

with grapes, apricot chutney<sup>s</sup>, butter & bread

## vegetarian and vegan

Baked feta cheese 13,90

with fresh tomatoes, garlic, grilled vegetables, olives<sup>6</sup> & thyme

Baked potato with mixed salad &

- Parsley curd 12,90
- Parsley curd, smoked salmon on top 16,90
- Couscous, grilled vegetables and olives<sup>6</sup> - vegan - 15,90

Chickpea curry - vegan - 15,90

with coconut milk, peanut butter, chili, vegetables & basmati rice

## Pasta

Ribbon noodles with spinach, roasted pine nuts & gorgonzola cheese 14,90

## for our little guests ... until 14 years old

Chicken nuggets with small salad	7,90
Spätzle with cream sauce	6,90
Small schnitzel with spätzle & cream sauce	9,90

## Desserts

Espresso Affogato with vanilla ice cream	5,90
Crème Brûlée	5,90
Cassis-Sorbet poured with sparkling wine	6,90
Cake & Nut corner from Finkenauer	4,50

## with beer and wine - even for late evenings

Portion of pickled olives <sup>6</sup> with Baguette	5,90
Portion of Aioli with Baguette	5,90
"Spundekäs" with onions & salted pretzels	6,90
Gouda cheese cubes with grapes & salted pretzels	8,90

## Öffnungszeiten

Montag - Samstag von: 9:00 Uhr - 23:00 Uhr

Sonn- & Feiertage geschlossen

## Küche

Mo - Sa: 9:00 Uhr - 21:30 Uhr

PETER&Silie

Bahnhofstr. 21

55218 Ingelheim

Tel: 06132-7145519

[info@petersilie-ingelheim.de](mailto:info@petersilie-ingelheim.de)

## Unsere Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärkern, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben), 13. Nitrit-Pökelsalz

Durch die neue Gesetzgebung sind wir dazu verpflichtet die 14 wichtigsten allergieauslösenden Stoffe zu kennzeichnen. Um die Liste der Allergene einzusehen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.