

OFFENE WEINE · WINE BY THE GLASS 0,25 l

Chardonnay, Domaine Montrose, Tourbes, 2017

6

Riesling, Gräflich Wolff Metternich'sches Weingut, Durbach, 2017

5

Grauer Burgunder, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2017

6

Rosé, Weingut Plag, Kürnbach, 2017

5

Spätburgunder, Weingut David Klenert, Münzesheim, 2016

5,80

Sankt Laurent, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2015

6,50

Côtes du Ventoux, Domaine Marrena Capella, 2016

6,80

€

APÉRITIF

Riesling-Sekt mit Holunder-Essenz

0,1l 6,50

Crémant d'Alsace, Gustave Lorentz

0,1l 7,50

Champagner, Blanc de Blancs, Henri Mandois

0,1l 16

Alkoholfreier Apfelsekt

4,50

Früchte-Cocktail

5

Portwein „Quinta de Baldias“

5

Pastis

5

Picon Amer Bière (Pils mit Bitter aus Orangen, Enzian & Chinarindenbaum)

4,50

Campari-Grapefruit-Cocktail

5

€

MENÜ

Fragen Sie nach unserem Überraschungs-Menü in 5 Gängen.
60 pro Person

VORSPEISEN

Kaninchenterrine, marinierte Linsen, Blattsalat
12

Gänsestopfleber-Pastete, Quittencoulis, Brioche
16

Gebratener Chicorée, Brillat-Savarin (Triple crème-Weichkäse), Feldsalat
9

Kalbskopf im Sud, Feldsalat
9,50

Rinder-Kraftbrühe, aromatisiert mit Roter Bete, Flädle
8

Kürbis-Cremesuppe
7

€

FLEISCH

Hähnchenstreifen, Herbstpilze in Sahnesoße,
Marktgemüse, hausgemachte Nudeln

19

Roastbeef, Pfeffersoße,
Kartoffelgratin, Marktgemüse

26

Kalbsbäcklen geschmort, Lauchzwiebel-Tomaten-Confit,
Marktgemüse, hausgemachte Nudeln

20

Barbarie-Entenbrust, Dörrpflaumen in Portwein,
Kartoffelgratin, Marktgemüse

26

Wildtöpfe vom Reh,
Marktgemüse, geschabte Spätzle

17

Rehrücken, Calvadossoße,
Marktgemüse, geschabte Spätzle

30

€

VEGETARISCH

Quinoa-Küchlein, Herbstpilze, Kürbis-Ratatouille, Feldsalat

20

FISCH

Garnelen-Maultaschen, Safransoße, Marktgemüse

22

Seeteufel, Kürbis-Ratatouille, hausgemachte Nudeln

28

Zanderfilet, lila Sauerkraut, Kartoffeln

26

€

DESSERT

Duett von Crème brûlée, Früchte

8

Tiramisu, Himbeer-Coulis

7,50

Mousse au Chocolat mit Bratapfel, Vanillesoße

8

Sorbet-Trio, Früchte

7,50

Walnuss-Eis, Burgunder-Birnen

7,50

Käse-Variation

14

€

MENU

Ask for our 5 course surprise menu

60 per person

STARTER

Rabbit terrine, marinated lentils, lettuce

12

Foie gras pate, quince coulis, brioche

16

Fried chicory, Brillat-Savarin (triple crème soft cheese), lambs lettuce

9

Calfs head in broth, lambs lettuce

9,50

Beef broth, flavored with beetroot, slices of pancake

8

Pumpkin cream soup

7

€

MEAT

Slices of chicken, autumn mushrooms in cream sauce,
seasonal vegetables, homemade noodles

19

Roast beef, pepper sauce,
potato gratin, seasonal vegetables

26

Stewed veal cheeks, spring onion and tomato confit,
seasonal vegetables, homemade noodles

20

Barbaric duck breast, prunes in port,
potato gratin, seasonal vegetables

26

Little pot of game (deer),
seasonal vegetables, spaetzle

17

Roast saddle of venison, Calvados sauce,
seasonal vegetables, spaetzle

30

€

VEGETARIAN

Quinoa cake, autumn mushrooms, pumpkin ratatouille,
lambs lettuce

20

FISH

Monkfish, pumpkin ratatouille, homemade noodles

28

Prawn ravioli, saffron sauce, seasonal vegetables

22

Filet of pike-pirch, purple sauerkraut, potatoes

26

€

DESSERT

Duet of Crème brûlée, fruits

8

Tiramisu, raspberry coulis

7,50

Mousse au Chocolat with baked apple, custard

8

Trio of sorbet, fruits

7,50

Walnut ice cream, burgundy pears

7,50

Cheese variation

14

€