

OFFENE WEINE 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 und Chinarindenbaum)

4,50

Campari-Grapefruit-Cocktail

5

€

MENÜ

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

VORSPEISEN

Kaninchenterrine, marinierten Linsen, Blattsalat
12

Kürbis Carpaccio Tomaten Vinaigrette Frischkäse, Blattsalat
9

Gebeizter Lachs, Honigsößle , Blattsalat
12

Kalbskopf im Sud, Feldsalat
9,50

Rinder-Kraftbrühe mit Roter Beete aromatisiert, Flädle
8

Kürbis-Cremesuppe
7

€

FLEISCH

Hähnchenstreife in Currysoße
Graupen Risotto, Pfifferlinge

19

Roastbeef Pfeffersoße
Kartoffel-Gratin, Marktgemüse

26

Kalbsbäcklen geschmort
Pfifferlinge, Marktgemüse, hausgemachte Nudeln

20

Barbarie Entenbrust, Zwetschgen
Kartoffel-Gratin, Marktgemüse

26

Wildtöpfele vom Reh
Marktgemüse, geschabte Spätzle

17

VEGETARISCH

Kürbis Ragoût mit Marktgemüse
Tomaten Buttersoße, Graupen Risotto Pfifferlinge
20

FISCH

Garnelen-Maultaschen
Safransoße, Marktgemüse
22

Zanderfilet, lila Sauerkraut
Kartoffeln
26

DESSERT

Zwetschgen Crème brûlée, Früchte

8

Tiramisu, Himbeer Coulis

7,50

Mousse au Chocolat mit Bratapfel, Vanillesoße

8

Sorbet Trio, Früchte

7,50

Vanille Eis, Rote Grütze

7,50

Käse-Variation

14

€

MENU

Ask for our Surprise menu 5 courses
60 pro Person

STARTER

Rabbit in jelly herb vinaigrette, leaf lettuce
12

Fish pie iced ratatouille, leaf lettuce
14

Gratinated goat cheese grilled tomato, arugula
10

Brillat-Savarin, leaf lettuce, roasted sunseeds
8,50

Tomato-basil-consommée
8

Chanterelles-creamsoupe
7

€

MAIN COURS

Rack of lamb

Thyme-Jus, Ratatouille, potatoes

30

Roastbeef

Chanterelles-green beans, homemade noodles

26

Veal Cheek

Springonions tomato-Confit, vegetables, „Spätzle”

20

“Pluma piece” of Iberico porc

milde garlic sauce, vegetables, „Spätzle”

23

VEGETARIAN

Chickpeas Pie, Chanterelles
Ratatouille, potatoes

20

FISH

King prawns „Maultaschen”
Safransauce, vegetables

22

Monkfish
Wokvegetables, Turmaric rice

27

DESSERT

Vanilla-apricot Crème brûlée

8

Meringue, vanilla-ice, cream

7

Raspberrycream and cream puff

7,50

Mousse au Chocolat „Black Forest species“

8

Sherbet three flavours

7,50

Dessert-Variation

14

Fromage-Variation

14

€