

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 Apfel-Sekt

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 (ab 2 Personen)

VORSPEISEN

Geräucherte Entenbrust, Linsensalat
9

Avocado, Räucherlachs, Salat
15

Gebratener Chicorée, Brillat-Savarin, Feldsalat
9

Kutteln, Kalbskopf, Feldsalat
12

Rinder-Kraftbrühe, Gemüse Brunoise, Maultäschle
8

Lauch-Kartoffelsuppe, Munsterkäse
7

€

FLEISCH

Kalbsfilet, Kalbsbäckle,
Marktgemüse, Nudeln

26

Roastbeef, Pfeffersoße,
Kartoffelgratin, Marktgemüse

28

Schweinelendchen, Speckmantel,
Marktgemüse, geschabte Spätzle

21

Kaninchenkeule, Knoblauchsoße,
geschabte Spätzle, Marktgemüse

26

Geschmorte Lammhaxe,
Ratatouille, Oliven-Kartoffel-Püree

24

VEGETARISCH

Quinoa-Küchlein, Herbstpilze, Kürbis-Ratatouille, Feldsalat

20

FISCH

Garnelen-Maultaschen, Safransoße, Marktgemüse

22

Seeteufel, Lauch-Fricassée, hausgemachte Nudeln

28

Zanderfilet, lila Sauerkraut, Kartoffeln

26

€

DESSERT

Duett von Crème brûlée, Früchte

8

Tiramisu, Himbeer-Coulis

7,50

Mousse au Chocolat, 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 (from 2 persons)

STARTER

Smoked duck breast, lentils salad

9

Avocado, smoked salmon, salad

15

Fried chicory, brillat-savarin, lambs lettuce

9

Calfs head and tripe, lamb's lettuce

12

Beef broth, vegetable brunoise, "Maultäschle" (filled pasta)

8

Leek and potato soup, munster cheese

7

€

MEAT

Veal filet, veal cheeks,
seasonal vegetables, homemade noodles

26

Roast beef, pepper sauce,
potato gratin, seasonal vegetables

28

Pork filet with bacon,
seasonal vegetables, “Spätzle” (homemade pasta)

21

Rabbit leg, garlic sauce,
seasonal vegetables, “Spätzle” (homemade pasta)

26

Braised leg of lamb,
Ratatouille, mashed potatoes with olives

24

VEGETARIAN

Quinoa cake, autumn mushrooms, pumpkin ratatouille,
lambs lettuce

20

FISH

Monkfish, leek fricasée, 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, baked apple, custard

8

Trio of sorbet, fruits

7,50

Walnut ice cream, burgundy pears

7,50

Cheese variation

14

€