

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, 2018

6

Rosé, Weingut Plag, Kürnbach, 2018

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

€

Fragen Sie nach unserem Überraschungs-Menü in 5 Gängen.
60 pro Person (ab 2 Personen)

VORSPEISEN

Fischpastete vom Zander und Saibling, Rohkostsalate
14

Tomatensalat, Büffel-Mozarella
9

Rinderbug in Gelée, Blattsalat, Radieschenvinaigrette
10

Spargelsalat, Jakobsmuschel, gebratene Garnele
16

Rinder-Kraftbrühe, Gemüse Brunoise, Maultäschle
8

Spargelcremesuppe mit Kräutern
7

Morchelrahmsuppe
7

Suppen als Trio im Espresso-Tässle serviert
7

€

FLEISCH

Kalbsfilet, Kalbsbäckle,
Marktgemüse, Nudeln

26

Roastbeef, Pfeffersoße,
Kartoffelgratin, Marktgemüse

28

Poulardenbrust, Spargel Ragoût,
neue Kartoffeln

23

Kaninchenkeule, Knoblauchsoße,
geschabte Spätzle, Marktgemüse

26

Pluma vom Iberico Pata Negra,
Bohngemüse, Oliven-Kartoffel-Püree

24

VEGETARISCH

Kräutercrepes, Kichererbsenfüllung, Spargel Ragoût

20

FISCH

Garnelen-Maultaschen, Safransoße, Marktgemüse

22

Seeteufel, Lauch-Fricassée, hausgemachte Nudeln

28

Zanderfilet, Spargel Ragoût, neue Kartoffeln

26

€

DESSERT

Duett von Crème Brûlée, Früchte

8

Tiramisu, Himbeer-Coulis

7,50

Mousse au Chocolat, Rhabarber Kompott, 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

Fish pie from the char and pike perch, raw food

14

Tomato salad, buffalo mozzarella

9

Brawn of the beef, radish vinaigrette

10

Asparagus salad, scallops

16

Beef broth, vegetable brunoise, “Maultäschle” (filled pasta)

8

Asparagus soup

7

Morel soup

7

Soup trilogy

7

€

MEAT

Veal filet, veal cheeks,
seasonal vegetables, homemade noodles

26

Roast beef, pepper sauce,
potato gratin, seasonal vegetables

28

Chicken breast,
asparagus ragout, new potatoes

23

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

26

Braised Iberico pig,
beans, mashed potatoes with olives

24

VEGETARIAN

Herb crêpes and chickenpeas,
Asparagus ragoût

20

FISH

Monkfish, leek fricasée, homemade noodles

28

Prawn ravioli, saffron sauce, seasonal vegetables

22

Filet of pike-perch, asparagus ragoût, new potatoes

26

€

DESSERT

Duet of crème brûlée, fruits

8

Tiramisu, raspberry coulis

7,50

Mousse au chocolat, rhubarb compote, custard

8

Trio of sorbet, fruits

7,50

Walnut ice cream, burgundy pears

7,50

Cheese variation

14

€

DANACH

Kaffee

2,50

Espresso

2,50

Cappuccino

2,70

Milchkaffee

2,70

Latte Macchiato

3,50

KUCHEN & TORTEN AUS DER THEKE

Kuchen

je Stück

2,50

Torte

je Stück

3,80

€