

OFFENE WEINE 0,25 l

Chardonnay, Domaine Montrose, Tourbes, 2019

6,00

Rivaner, Weingut Plag, Kürnbach, 2019

5,50

Grauer Burgunder, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2019

6,00

Rosé, Weingut Plag, Kürnbach, 2019

5,50

Spätburgunder, Weingut Klenert, Münzesheim, 2018

6,80

Sankt Laurent, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2016

6,50

Côtes du Ventoux, Domaine Marrenan Capella, 2017

6,80

Chateau Hyot, Côtes de Bordeaux, 2016

6,80

€

APÉRITIF

Hausaperitif, 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

Blatt- und Rohkostsalat, Frischkäse-Pralinen

9

Kaninchensülze, Salat

12

Nudeln, frische Pfifferlingen, Blattsalat

14

Gebratene Jakobsmuscheln, geeiste Ratatouille, Salat

16

Kraftbrühe, Parmesanklößchen

8

Tomatencremesuppe

7

€

FLEISCH

Rinderfilet, Speckbohnen,
Bratkartoffeln

30

Rehrückenfilet, Preiselbeersoße,
geschabte Spätzle, Marktgemüse

35

Kaninchenkeule, Knoblauchsoße,
Marktgemüse, feine Nudeln

26

Rinderbäckle, Pfifferlingsoße,
geschabte Spätzle, Marktgemüse

26

VEGETARISCH

Kohlrabinudeln Pfifferlings-Ragoût,
Grilltomate, Broccoli

20

FISCH

Garnelen-Maultaschen, Safransoße,
Marktgemüse

22

Wolfsbarschfilet, Speckbohnen
Rosmarin-Kartöffelchen

28

Zanderfilet, Ratatouille,
feine Nudeln

26

€

DESSERT

Eis-Meringue, Vanilleeis, frische Beeren

8

Mousse au chocolat, Rote Grütze

7,50

Sorbet-Variation, Früchte

12

Mango-Mascarponetörtchen

8

Crème brûlée, Aprikosen-Kompott

9

€