

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 Gelee, Blattsalat, Radieschen-Vinaigrette
10

Jakobsmuschel, gebratene Garnele, Blatt- und Rohkostsalat
16

Pfifferling-Nudeln, Blatt- und Rohkostsalat
14

Rinder-Kraftbrühe, Gemüse-Brunoise, Maultäschle
8

Pfifferlingcremesuppe
7

€

FLEISCH

Kalbsfilet, Pfifferlinge
Marktgemüse, geschabte Spätzle
30

Roastbeef, Pfeffersoße,
Kartoffelgratin, Marktgemüse
28

Zitronenhähnchen,
Marktgemüse, Nudeln
20

Kaninchenkeule, Knoblauchsoße,
geschabte Spätzle, Marktgemüse
26

Pluma (Rückenstück) vom Iberico Pata Negra,
Bohngemüse, Kartoffel-Püree
24

Ochsenbacken-Ragout,
Marktgemüse, Kartoffel-Purée
18

VEGETARISCH

Mit Humus gefüllte Ofen-Tomate,
Pfifferlinge, Ratatouille, Gemüse

20

FISCH

Garnelen-Maultaschen, Safransoße, Marktgemüse

22

Seeteufel, Lauch-Fricassee, Nudeln

29

Zanderfilet, Ratatouille, 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

Scallop and Prawn, salad

16

Noodles with chanterelles, salad

14

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

8

Chanterelles soup

7

€

MEAT

Veal fillet, chanterelles,
seasonal vegetables, Spätzle

30

Roast beef, pepper sauce,
potato gratin, seasonal vegetables

28

Lemon chicken breast
Seasonal vegetables, noodles

20

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

26

Braised Iberico pig,
beans, mashed potatoes

24

Ox cheek ragoût,
seasonal vegetables, mashed potatoes

18

€

VEGETARIAN

Tomato filled with chickpeas
Chanterelles, ratatouille, vegetables

20

FISH

Monkfish, leek fricasée, homemade noodles

29

Prawn ravioli, saffron sauce, seasonal vegetables

22

Filet of pike-perch, ratatouille, 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

€

KAFFEE

Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	2,70
Latte macchiato	3,50

KUCHEN & TORTEN

Kuchen	2,50 je Stück
Torte	3,80 je Stück

€