

OFFENE WEINE · WINE BY THE GLASS 0,25 l

Chardonnay, Domaine Montrose, Tourbes, 2018

6

Riesling, Weingut Dütsch, Neuweier, 2018

5,50

Grauer Burgunder, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2018

6

Rosé, Weingut Plag, Kürnbach, 2018

5,50

Spätburgunder, Weingut Hummel, Malsch, 2014

6,80

Sankt Laurent, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2015

6,50

Côtes du Ventoux, Domaine Marrena Capella, 2017

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

Brillat Savarin, frische Walnüsse, Walnussöl, Rote Beete-Salat
9

Bunter Blatt- und Rohkostsalat
7

Himmel und Erd, Kartoffel Purée-Blutwurst, gebratener Apfel
8,50

Gebratene Jakobsmuscheln, Feldsalat, Rohkost
16

Kutteln „provenzalische Art“, Feldsalat
10

Rinder-Kraftbrühe, Parmesanklößchen, Tomatenstreifen
8

Kartoffel-Bärlauch-Suppe
7

€

FLEISCH

Kalbsfilet, Austernsaitlinge,
Marktgemüse, Bärlauch-Nudeln

30

Angus Roastbeef, Rotweinzwiebeln,
Kartoffelgratin, Marktgemüse

28

Kaninchenkeule, Bärlauchsauce,
Marktgemüse, geschabte Spätzle

26

Sauerbraten vom Ochsenbäckle,
geschabte Spätzle, Marktgemüse

24

Lammhaxe geschmort,
Bohnen, Kartoffel-Purée

24

VEGETARISCH

Cocos-Blumenkohl-Mousseline, Brokkoli,
Bärlauch-Nudeln, Pilz-Ragout

20

FISCH

Garnelen-Maultaschen, Safransoße, Marktgemüse

22

Winter-Kabeljau in der Kartoffelkruste, Spinat

28

Warm geräucherter Wildlachs, Bouillon-Kartoffeln,
Meerrettichsoße

24

€

DESSERT

Lauwarmes Quittensüpple, weißes Schokoeis, Meringue-Brösel

8

Cassis-Mousse au chocolat, Weißburgunder-Birnen

7,50

Ingwer-Limetten-Sorbet, Rieslingsekt

7,50

Mango-Mascarponetörtchen

8

Karamel-Crème brûlée, Karamel-Schokocreme, Karamel-Eis

9

Münsterkäse-Croûtons

8

€

CAFÉ

Kaffee

2,50

Espresso

2,50

Cappuccino

2,70

Milchkaffee

2,70

Latte macchiato

3,50

PÂTISSERIE

Kuchen / cake

Stück / piece 2,50

Torte / tarte

Stück / piece 3,80

€