



APERITIF

Glas Champagner »Pierre Gimonet & Fils«	0,1 l	€ 12,50
Glas Sekt, Hausmarke Riesling, trocken	0,1 l	€ 6,80
Glas Sekt Rosé, Hausmarke	0,1 l	€ 6,80
Pêche Royal	0,1 l	€ 12,50
Gin & Juice	0,2 l	€ 7,60
Prosecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger	0,1 l	€ 6,80

MENÜ der Woche

Dazu empfehlen wir:

Sauvignon blanc

Domaine des Corbillières	0,25 l	€ 9,00
Touraine, Frankreich	0,1 l	€ 4,50

Rosso di Montepulciano

Icaro	0,25 l	€ 11,70
Montepulciano, Italien	0,1 l	€ 5,80

Rehessenz mit Steinpilzmaultaschen

Gebratene Jakobsmuscheln auf Belugalinsen mit Granatapfel und Speckchip (Z1, Z3)

Kalbsmedaillon und Seezunge auf Safransoße, dazu Zuckerschoten und rote Kartoffeln

Birnen-Tarte-Tatin mit Zwetschgenrahmeis

€ 71,00

ohne Zwischengericht € 58,00

Dessertwein: Ruländer Auslese, Enselberg, ABRIL 5 cl € 5,50

VORSPEISE

Ziegenfrischkäse im Strudelteig auf gegrillten Auberginen, Zucchini und Paprika	€ 11,50
Gebratene Schwarzwurst auf Roter Beete, Pfifferlingen und Apfel	€ 12,00
Nordseekrabben mit Trüffelrührei und Wildkräutersalat	€ 15,00
Kalbsbries, in Butter gebraten, auf Blattspinat und Wermutschaum	€ 16,00

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken	€ 8,50
Kontrastsuppe von Tomate und Basilikum mit Mozzarella-Crunch-Roll	€ 11,00

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



FISCHGERICHT

	kl. Port.	
Pochiertes Adlerfischfilet auf Graupenrisotto und Rucolapesto	€ 28,00	€ 31,50
Eglifilet, in Mandelbutter gebraten, mit Blattspinat und Salzkartoffeln	€ 25,00	€ 28,50
Seeteufelmedaillon auf gegrilltem Pulpo mit Kirschtomaten-Salsa, Oliventapenade und Gnocchi	€ 32,00	€ 36,00

HAUPTGERICHT

Zartes Kalbsrahmschnitzel, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 21,00	€ 24,50
Schweinemedallions auf Albkäsespätzle, mit Röstzwiebeln und Salat	€ 21,00	€ 24,50
Entrecôte „Café de Paris“ vom US-Beef überbacken mit einer zartschmelzenden Kräuterbuttersoße, nach altem Familienrezept, Kartoffeltaler und Salat (Z1, Z3)	€ 28,50	€ 33,00
Australisches Rib-Eye-Steak mit Sour Cream, Speckbohnen und Bratkartoffeln (Z1, Z3)		€ 34,00
Rinderschulter, Sous-vide gegart, mit Apfel-Balsamico-Soße, Ingwerkarotten und Kartoffelpüree	€ 21,00	€ 24,50
Marinierte Lammkotelettes an Rosmarinsoße, Ratatouille und Gratinkartoffeln	€ 30,00	€ 33,50
Rehgeschnetzelt in Pfifferlingrahmsoße, Preiselbeerapfel, Wirsingbällchen und hausgemachte Spätzle	€ 24,00	€ 26,50
Rehrückenfilet auf glacierten Zwetschgen, Hokkaidokürbis und getrüffelte Mandelbällchen	€ 33,00	€ 37,00

VEGETARISCH

Gebackene Polentaschnitte mit Steinpilzfüllung, auf Pfifferlingen mit rotem Pesto		€ 22,50
--	--	---------

VEGAN

Orientalischer Limetten-Bulgur mit Erdnüssen, Radicchio und Feigen		€ 18,00
--	--	---------

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Lust auf Dessert oder Käse? Wir reichen Ihnen gerne unsere Dessertkarte!

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel