

»Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit karamellisierten Pinienkernen und Honig -Senfdressing		8,50 €
Karotten, -Ingwersuppe mit Orangenschmand, Kürbiskernen und Kürbiskernöl		8,50 €
Marinierte Rote Bete mit gratiniertem Ziegenkäse, Entenschinken und karamellisierten Walnüssen		12,50 €
Krosser Pulpo mit schwarzem Reisisotto und Safranfenchel		
	Vorspeise	14,50 €
	Hauptgang	25,50 €
Angemachtes Rindertatar		
	als Vorspeise mit Bauernbrot	12,50 €
	als Hauptgang mit Bratkartoffeln	18,50 €

»Menü

»Überraschungsmenü		
	3-Gang-ohne Änderungen	45,50 €
	4-Gang-ohne Änderungen	56,00 €
»Überraschungsmenü mit Weinbegleitung 0,1l pro Gang		
	3-Gang-ohne Änderungen	54,50 €
	4-Gang-ohne Änderungen	68,00 €



Bitte lassen Sie uns wissen, falls Unverträglichkeit oder Allergien bestehen

»Hauptgang

Filet vom Seeteufel unter der Kräuterkruste mit gebratener Thymianpolenta und Ratatouille Gemüse		27,50 €
Gekochter Kalbstafelspitz mit gepfeffertem Kartoffelpüree, Romanesco, Honigzwiebeln und Meerrettich		25,50 €
Kotelette vom Duroc Schwein mit Rosmarinkartoffeln, Spitzkohl und Kräuter Seitlingen		26,50 €
Paprikarisotto mit Mandelbrokkoli, marinierter Roter Bete und halbfestem Ziegenkäse		
	Vorspeise	10,50 €
	Hauptgang	16,50 €

»Dessert

<i>Unsere Weinempfehlung zum Dessert:</i>		
2016 Riesling Spätlese „Alzeyer Rotenfels“ Weingut Schröder, Wahlheim	0,1l	4,50 €
Griesknödel mit marinierten Pflaumen		7,50 €
Lauwarme Schokoladentarte mit Heidelbeersauce und Mango, -Pfeffersorbet		8,50 €
Sorbet-Variationen		7,00 €
Gemischtes Käsebrett mit Früchtebrot		
	kleine Portion (2 Sorten Käse)	6,50 €
	große Portion (4 Sorten Käse)	12,50 €