

»Vorspeisen

Feldsalat mit Honig-, Senfdressing, Trauben und karamellisierten Walnüssen		8,50 €
Karotten-, Ingwer-, Kokosmilchsuppe mit gebratenen Garnelen und Curryschmand		11,50 €
	ohne Garnele	8,50 €
Krosser Pulpo mit schwarzem Reisrisotto und gebratener Schwarzwurzel	Vorspeise Hauptgang	14,50 € 25,50 €
Angemachtes Rindertatar	als Vorspeise mit Bauernbrot als Hauptgang mit Bratkartoffeln	12,50 € 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 Skrei unter der Kräuterkruste mit Selleriepüree und Mandelbrokkoli		26,50 €
Rosa gebratenes Kotelett vom Duroc Schwein mit Kartoffelstampf, Rahmwirsing und Steinchampignons		26,50 €
Gekochter Kalbstafelspitz mit Kartoffel-, Sellerie-, Senfkörnerragout, Rosenkohl und Honigzwiebeln		25,50 €
Parmesanrisotto, mit Schwarzwurzel, Zuckerschoten, Paprika und gratiniertem Ziegenkäse	Vorspeise Hauptgang	10,50 € 16,50 €

»Dessert

<i>Unsere Weinempfehlung zum Dessert:</i> 2016 Riesling Spätlese „Alzeyer Rotenfels“ Weingut Schröder, Wahlheim	0,1l	4,50 €
Vanille-, Krokantparfait mit marinierter Birne und Schokoladensauce		8,50 €
Lauwarme Schokoladentarte mit Mangosauce und Tonkabohnen-, Kokoseis		8,50 €
Sorbet-Variationen		7,00 €
Gemischtes Käsebrett mit Früchtebrot, Feigensenf und Traubenmostsenf		
	kleine Portion (2 Sorten Käse)	6,50 €
	große Portion (4 Sorten Käse)	12,50 €