

»Vorspeisen

Feldsalat
mit Honig-, Senfdressing, karamellisierten Walnüssen und Trauben 8,50 €

Kürbis-, Ingwersuppe-, Kokosmilchsuppe
mit Orangenschmand, Kürbiskernen und Kürbiskernöl 8,50 €

Krosser Pulpo
mit schwarzem Reisorisotto 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

Glasig gebratenes Filet vom Kabeljau
mit Parmesanrisotto, Zuckerschoten, Karotten und Paprika 27,50 €

Gekochter Kalbstafelspitz
mit gepfeffertem Kartoffelpüree, Mandelbrokkoli, Honigzwiebeln und Meerrettich 25,50 €

Rosa gebratene Entenbrust
mit Macairekartoffeln, Rahmkohlrabi und Steinchampignons 26,50 €

Gratinierter Ziegenkäse
mit gebratener Thymianpolenta, Birne Zuckerschoten, Chicorée,
Paprikacrème und karamellisierten Walnüssen
Vorspeise 10,50 €
Hauptgang 16,50 €

»Dessert

Unsere Weinempfehlung zum Dessert:
2016 Riesling Spätlese „Alzeyer Rotenfels“
Weingut Schröder, Wahlheim 0,1l 4,50 €

Vanille-, Krokantparfait
mit marinierter Birne und lauwarmer Schokoladensauce 8,50 €

Apfelbeignets
mit Vanillesauce und Mandeleis 8,50 €

Sorbet-Variationen 7,00 €

Gemischtes Käsebrett mit Früchtebrot
kleine Portion (2 Sorten Käse) 6,50 €
große Portion (4 Sorten Käse) 12,50 €