

Aperitif und Weinempfehlung

Champagner de Saint Gall Brut Blanc de Blancs
0,1l - 10,50 €

2017er Chardonnay
Weingut Calabria, Australien
0,75l - 24,00 €

2015er Cuvée du Pinson
Eric Meslet, Val de Loire
0,75l - 29,00 €

Menü 1

Feldsalatröschen in Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce
auf feinen Nudeln

oder

Knusprige Gänsekeule in feiner Jus
mit Rotkohl
und Serviettenknödeln

Maronentörtchen mit glasierten Kirschen
und Sorbet

mit Fischteller: 33,00 €
mit Gänsekeule: 35,00 €

Menü 2

Pulposalat in Limonenvinaigrette
mit kanadischem Hummer

Seeteufelmedaillons
mit Aromaten gebraten

Quittensorbet

Rinderfiletsteak mit frischen Pilzen
Schupfnudeln

Marinierter Bergkäse
mit Kürbis

Mandelcrêpes mit Nougat, Kumquats
und Kardamom-Kaffeeparfait

83,00 €
ohne Seeteufel und Käse 55,00 €

Kalte Vorspeisen

Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück 3,50 €

Feldsalatröschen mit Speck und Croûtons 9,00 €

Geräucherter Gänsebrustschinken
mit Rotweinquitten und Walnüssen 12,50 €

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsensauce 13,50 €

Räucherfischterrinen mit Preiselbeermeerrettich 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen 14,50 €

Gemischter Vorspeisenteller 16,00 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle 9,00 €

Kürbiscrèmesuppe mit Lachsklößchen 9,50 €

Gänsekraftbrühe mit Kräuterraviolis 11,50 €

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage 13,50 €

Warme Vorspeisen

Ragout von Gänsemagen, Leber und Herz
auf Belugalinsen in Balsamicojus 17,50 €

Gratin von Steinbutt, Hummer und King Prawns
auf Kaiserschoten 23,50 €

Fischgerichte

Nordsee Schollenfilet mit King Prawns in Hummersauce
Basmati Reis 23,50 €

Kabeljaurücken mit Chorizo auf Rahmsauerkraut
Schupfnudeln 25,00 €

Zanderfilet mit frischen Pilzen gebraten
feine Nudeln 29,50 €

Variation von Edelfischen mit Hummer in Safransauce
Wildreis 33,50 €

Vegetarisch

Reibekuchenlasagne mit Ratatouillegemüse
und Schafskäse 17,50 €

Rotes Linsencurry mit Kürbis
und Shitakepilzen 19,00 €

Fleischgerichte

Kalbsnierenchen in Balsamicoessigsauce
Bratkartoffeln 21,50 €

Maispoulardenbrust in Cocos-Currysauce
Basmati Reis 23,50 €

Rosa gebratene Entenbrust in Quittensauce
Kartoffelroulade 25,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste
Gratinkartoffeln 27,50 €

Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce
handgeschabte Spätzle 29,50 €

Rehrücken und -keule mit frischen Pilzen
feine Nudeln 31,50 €

Odenwälder Gänsebraten mit allem was dazugehört
Füllsel, Maronen, Apfel, Rotkohl 35,00 €
verschiedene Beilagen kleine Portion 29,50 €