

Weinempfehlung

2017er Wachenheimer Gerümpel, Riesling Erste Lage
Weingut Georg Mosbacher, Pfalz
0,75l – 33,00 €

2015er Val Sotillo, Crianza
Bodegas Ismael Arroyo, Ribera del Duero
0,75l – 49,00 €

Menü 2

Pulposalat
mit kanadischem Hummer

Zanderfilet mit Speck
auf Rahmsauerkraut

Quittensorbet

Rehrücken mit Steinpilzen
Schupfnudeln

Käseauswahl mit Chutney

Schokoladen-Orangenschnitte
mit Rumtopfkirschen und Walnussparfait

89,00 €

ohne Zander und Käse 63,00 €

Menü 1

Feldsalatröschen in Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce
auf feinen Nudeln

Mascarponecrème
mit Früchten und Sorbet

33,00 €

Kalte Vorspeisen

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

Feldsalatröschen mit Speck und Croûtons 9,50 €

Salat von roter und gelber Beete in Meerrettichvinaigrette 10,50 €

Parfait von der Wildschweinleber mit Birnenchutney 11,50 €

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsenssauce 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen 14,50 €

Bunter Herbstsalat in Walnussvinaigrette
mit gebratenem Rehfilet und Pilzen 16,50 €

Gemischter Vorspeisenteller 16,50 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle 9,00 €

Kürbiscrèmesuppe mit Lachsklößchen 10,00 €

Rehconsommé mit Pilzraviolis 11,50 €

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage 13,50 €

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Wildschweinraviolis
mit frischen Pilzen

16,00 €

Gratin von Steinbutt, Hummer und King Prawns
mit Kaiserschoten

21,50 €

Fischgerichte

Kabeljaurücken mit King Prawns in Hummersauce
Basmati Reis

23,00 €

Weißer Heilbutt mit Aromaten gebraten auf Ratatouille
Kartoffeln vom Biohof Zahn

27,50 €

Seeteufelmedaillons mit frischen Pilzen gebraten
feine Nudeln

31,50 €

Variation von Edelfischen und Hummer in Safransauce
Wildreis

35,00 €

Vegetarisch

Reibekuchenlasagne mit Ratatouillegemüse
und Schafskäse

17,50 €

Veganes Kürbis-Linsencurry
mit gebratenen Kräuterseitlingen

17,50 €

Fleischgerichte

Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce
Bratkartoffeln

23,50 €

Rosa gebratene Entenbrust in Quittensauce
Kartoffelroulade

25,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste
Gratinkartoffeln

27,50 €

Rosa gebratene Rehkeule mit frischen Steinpilzen
feine Nudeln

27,50 €

Rinderfiletstreifen in grüner Pfeffersauce
handgeschabte Spätzle

29,50 €

Crepinette von der Fasanenbrust auf Champagnerkraut
Walnusschupfnudeln

29,50 €