

### **Weinempfehlung**

Champagner Veuve Cliquot Brut

0,11 – 12,00 €

2016er Three Bridges Durif

Weingut Calabria, Australien

0,75l – 58,00 €

#### **Menü 1**

Feldsalat in Balsamicodressing  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce  
auf feinen Nudeln

Dreierlei Parfaits  
mit Rumtopfkirschen

33,50 €

#### **Menü 2**

Carpaccio vom Fjordlachs  
mit kanadischem Hummer

Seeteufel  
mit Aromaten gebraten

Blutorangensorbet

Rehrücken auf frischen Pilzen  
Schupfnudeln

Käseauswahl mit Chutney

Mandelcrêpes mit Litschiragout  
und Pistazieneis

89,00 €

ohne Seeteufel und Käse 63,00 €

#### **Kalte Vorspeisen**

Frische Felsenaustern auf Eis pro Stück 3,50 €

Feldsalatröschen mit Speck und Croûtons 9,50 €

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

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsenssauce 13,50 €

Cocktail von Nordmeershrimps mit Sharoni 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen 14,50 €

Gemischter Vorspeisenteller 16,50 €

#### **Suppen**

Tafelspitzbrühe mit Flädle 9,00 €

Kürbiscrêmesuppe mit Lachsklößchen 10,00 €

Rehconsommé mit Pilzraviolis 11,50 €

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage 13,50 €

### ***Warme Vorspeisen***

Hausgemachte Rehmaultaschen mit Blutwurst  
auf Rahmsauerkraut 16,50 €

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

### ***Fischgerichte***

Kabeljaufilet mit King Prawns in Hummersauce  
Basmati Reis 25,00 €

Dorade Royalfilet mit Aromaten gebraten auf Ratatouille  
Kartoffeln vom Biohof Zahn 27,00 €

Zanderfilet mit frischen Pilzen gebraten  
feine Nudeln 29,50 €

Variation von Edelfischen mit Hummer in Safransauce  
Wildreis 35,00 €

### ***Vegetarisch***

Reibekuchenlasagne mit Ratatouillegemüse  
und Schafskäse 17,50 €

Veganes Kürbis-Linsencurry  
mit gebratenen Kräuterseitlingen 18,50 €

### ***Fleischgerichte***

Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce  
Bratkartoffeln 23,50 €

Knusprige Gänsekeule in feiner Jus  
mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödeln 23,50 €

Rinderbäckchen in Rotweinsauce mit kleinen Linsen  
Serviettenknödel 25,00 €

Argentinisches Rumpsteak unter der Kräutersenfkruste  
Gratinkartoffeln 27,50 €

Rosa gebratene Entenbrust in Cassissauce  
Schupfnudeln 27,50 €

Kurpfälzer Rehkeule mit frischen Pilzen  
Kartoffelroulade 29,50 €

Rinderfiletstreifen in grüner Pfeffersauce  
handgeschabte Spätzle 31,50 €