

### ***Aperitif und Weinempfehlung***

Prosecco Le Contesse  
mit eingelegten Kumquats  
0,1l - 7,50 €

2018er Riesling Drache  
Weingut von Winning, Pfalz  
0,75l - 28,00 €

2013er Saint Laurent  
Weingut A. Christmann, Pfalz  
0,75l - 38,00 €

### ***Vegetarisches Menü***

Bunter Herbstsalat  
mit eingelegtem Kürbisgemüse

Grünkernrisotto  
mit frischen Pilzen und Wurzelgemüse

Ofenschlupfer auf Zimtsahne  
mit Vanilleparfait  
29,50 €

### ***Menü 1***

Feldsalatröschen in Balsamicodressing  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce  
auf feinen Nudeln

Eingelegte Rumtopfkirschen  
mit Zimthalbgefrorenem  
33,50 €

### ***Menü 2***

Pulposalat mit Zitronensauce  
und kanadischem Hummer

Traubensorbet

Rinderfiletsteak mit frischen Pfifferlingen  
Schupfnudeln

Variation von der Williamsbirne  
mit Sesam-Krokantparfait  
57,00 €

### ***Kalte Vorspeisen***

Frische Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück	3,50 €
Eingelegtes Anti Pastigemüse mit Schafskäse	9,00 €
Feldsalatröschen mit Croûtons und gehacktem Ei	9,50 €
Marinierter Ziegenfrischkäse mit Tomate, Oliven und Pesto	10,50 €
Parfait von der Rehleber mit Zwetschgenchutney und schwarzen Nüssen	12,50 €
Räucherfischterriner mit Kaviar-Crème fraîche	13,50 €
Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsensauce	13,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen	14,50 €
Gemischter Vorspeisenteller	16,50 €

### ***Suppen***

Tafelspitzbrühe mit Flädle	9,50 €
Kürbiscrèmesuppe	9,50 €
Entenconsommé mit Ravioli	11,00 €
Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage	13,50 €

### **Warme Vorspeisen**

Hausgemachte Rehmaultaschen mit Blutwurst  
auf Rahmsauerkraut 16,50 €

Bambusspießchen mit Seeteufel und King Prawns  
auf roten Currylinsen 19,00 €

### **Fischgerichte**

Nordsee Schollenfilets in Hummersauce, Basmati Reis 23,50 €

Dorade Royalfilet mit Aromaten gebraten, Kartoffeln vom Biohof Zahn 25,00 €

Zanderfilet in Dijonsensauce, Wilder Reis 29,00 €

Seeteufelmedaillons mit frischen Pfifferlingen gebraten, feine Nudeln 31,00 €

### **Vegetarisch**

Reibekuchenlasagne mit Ratatouillegemüse  
und Schafskäse 16,50 €

Hausgemachte Gnocchi mit frischen Pilzen  
und Gemüse umlegt 18,50 €

### **Fleischgerichte**

Hausgemachte Maultaschen mit frischen Pilzen 16,00 €

Paniertes Putenschnitzel mit Petersilienkartoffeln 17,50 €

Rehragout in Preiselbeerensauce, Kartoffelroulade 22,50 €

Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce, Bratkartoffeln 23,50 €

Poulardenbrust in Cocos-Currysauce, Basmati Reis 23,50 €

Knusprige Ente aus dem Ofen, Serviettenknödel 25,00 €

Wildschweinschnitzel in Pilzrahmsauce, feine Nudeln 25,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste, Gratinkartoffeln 27,50 €

Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce, handgeschabte Spätzle 29,50 €

Rehrücken mit frischen Pfifferlingen, Schupfnudeln 31,50 €