Aperitif:

Weingut Kirsten / Mosel		
Cuvée „R“ Riesling Sekt brut	0,10 l	8,50 €
Pinot Rosé Brut	0,10 l	9,00 €
Hauscocktail	0,10 l	10,00 €
Alkoholfreier Cocktail	0,20 l	9,50 €
Traubensecco, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,10 l	6,50 €
Harry’s Waldgin & Thomas Henry Tonic	0,30 l	14,50 €

Wermut aus Deutschland:			
Weinmanufaktur Untertürkheim	rot	5cl	9,00 €
Ferdinand´s Saar Wermut, Zilliken	dry/weiss/rot	5 cl	9,00 €

Portwein:		
Graham´s White Port	5 cl	9,50 €
Graham´s 10 Years old Port (aus der 4,5 ltr. Jeroboam)	5 cl	10,00 €
2000er Graham´s Vintage Port	5 cl	15,00 €

Hasenpfeffermenü

Kopfsalatherzen „Caesar“
Gebratene Garnelen | Parmesan | Croûtons

***

Pfifferlingscremesuppe
Croûtons | Pfifferlinge

***

Lammrücken
Ratatouille | Gnocchi | Knoblauchjus

***

Weißes Schokoladen-Basilikum-Parfait
Marinierte Erdbeeren

3 – Gänge 65,00 €
4 – Gänge 75,00 €

**Alle Zutaten sind frisch und handwerklich bestens verarbeitet,
mit Herz und Geschmack für unsere gut bürgerliche Stube.
Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service.
Gerne händigen wir Ihnen auch unsere Allergenkarte aus.**

À LA CARTE

Vorspeisen

„Himmel und Äd“
gebratene Blutwurst | Apfel-Kartoffelstampf
Honig-Limonenjus
18 €

Gegrillte Fasanenbrust
Trauben – Speck Cous Cous | Frisée
Gänseleberschaum
23 €

Frühlingssalat
Gebratene Edelfische | Flusskrebssauce
25 €

Suppen

Pfifferlingscremesuppe
Croûtons | Pfifferlinge
11 €

Zitronengrassuppe
Gebeitzter Saibling
12 €

Hauptgerichte

Rehwürstchen
Linsengemüse | Spiegelei | Bratkartoffeln
20 €

Rehkeule
Mandelspitzkohl | Pfifferlinge | Kartoffelplätzchen | Berberitzensauce
36 €

Gebratenes Kabeljaufilet | Zitronenpolenta | Wilder Brokkoli | Krustentierbutter
33 €

Desserts

Gefüllter Crêpes
Erdbeeren | Sahne
12 €

Pina Colada
Ananas-Ragout | Creme Chantilly
12 €

Käseauswahl
16 €