**Aperitif:**

**Weingut Kirsten / Mosel**

Cuvée „R“ Riesling Sekt brut 0,10 l 9,50 €

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 7,00 €

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 9,50 €

2000er Graham´s Vintage Port 5 cl 15,00 €

|  |
| --- |
| **Hasenpfeffermenü**  Rosa Kalbsrücken | Gartenkräuter | Rucola | Pinienkern-Vinaigrette  \*\*\*  Gazpacho | Gebackener Ziegenkäse  \*\*\*  Rinderfilet  Pfiofferlingsrisotto | Brokkoli  \*\*\*  Schmandmousse | marinierte Beeren | Beerensorbet  3 - Gänge 65 €  4 - Gänge 75 €  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. |

**Vorspeisen**

Tomatensalat

Schnittlauch-Vinaigrette | geräucherter Ricotta

22 €

Tatar Saibling | Gurkenkaltschale | Limonenschmand

23 €

Gegrillte Fasanenbrust

Trauben–Speck Couscous | Frisée

Gänseleberschaum

23 €

Frühlingssalat

Gebratene Edelfische | Flusskrebssauce

25 €

**Suppen**

Pfifferlingscremesuppe

Croûtons | Pfifferlinge

11 €​

**​ Hauptgerichte**

Rehwürstchen

Linsengemüse | Spiegelei | Bratkartoffeln

20 €

Rehkeule

Mandelspitzkohl | Pfifferlinge | Kartoffelkrapfen

Berberitzensauce

36 €

Bouillabaisse mit Dorade und Garnele | Fenchel | Sauce Rouille

34 €

Ravioli mit Feta & Olive | Salbei-Butter | Zucchini

24 €

​

**Desserts**

Sorbetvariation

Marinierte Früchte | Creme Chantilly

12 €

​

Kirsch-Schnitte | Creme Chantilly | weiße Schokolade

12 €

Käseauswahl

16 €