

Aperitif:

Weingut Nik Weis / Mosel Saarfeilser Riesling Sekt brut	0,10 l	10,50 €	
Schlossgut Liebieg / Klüsserath Pinot Rosé Sekt brut	0,10 l	9,50 €	
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	5 cl	9,00 €
Ferdinand´s Saar Wermut, Zilliken	dry/weiss/rot	5 cl	9,00 €
Würzgarten, Dr. Loosen	weiss	5 cl	9,00 €
Portwein:			
Graham´s White Port	5 cl	9,50 €	
Quinta da Noval Tawny Port	5 cl	9,50 €	

Hasenpfeffer Menü

Confierter Seesaibling | Couscous
junger Spinatsalat | Trüffel-Vinaigrette

Topinambursuppe | Trüffel

Rinderfilet
Marktgemüse | Kartoffelpüree

Quark-Krapfen
Bratapfelkompott | Zimtblüten-Vanille-Eis

3 – Gänge 68 €

4 - Gänge 80 €

*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.*

Bei Änderungen berechnen wir 5 € Aufwandpauschale.

Vorspeisen

Ziegenkäse
Zucchini | Kürbis
(vegetarisch)
20€

Confierter Seesaibling | Couscous
junger Spinatsalat | Trüffel-Vinaigrette
22 €

Gänseleberterrine
Bittersalate | Traubenkernöl-Vinaigrette
32€

Suppen

Linsensuppe | Rehwürstchen
14 €

Topinambursuppe | Trüffel
(vegetarisch)
16 €

Hauptgerichte

Ente
Pak Choi | Couscous
34 €

Zander
Bergamotte Risotto | Lauch | Flusskrebssauce
34 €

Graupenrisotto | Marone
28 €

Rinderfilet
Marktgemüse | Kartoffelpüree
38 €

Desserts

Quark-Krapfen
Bratapfelkompott | Zimtblüten-Vanille-Eis
12 €

Gewürzkirsche
Mascarpone | Sorbet | Schokocrumble
14 €

Käseauswahl
16 €