

Aperitif:

Weingut Nik Weis / Mosel Saarfeilser Riesling Sekt brut	0,10 l	12,00 €	
Weingut Lucashof / Pfalz Pinot Rosé Sekt brut	0,10 l	13,00 €	
Hauscocktail	0,10 l	12,00 €	
Traubensecco, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,10 l	8,00 €	
Harry's Waldgin & Thomas Henry Tonic	0,30 l	14,50 €	
Wermut aus Deutschland:			
Weinmanufaktur Untertürkheim	rot	5 cl	10,00 €
Ferdinand's Saar Wermut, Zilliken	dry/weiss/rot	5 cl	10,00 €
Würzgarten, Dr. Loosen	weiss	5 cl	10,00 €
Portwein:			
Graham's White Port	5 cl	10,50 €	
Quinta da Noval Tawny Port	5 cl	10,50 €	

Menü

Gebeizter Saibling
Cous Cous | Kopfsalatherzen | Grapefruit Beurre Blanc

Spargelcrèmesüppchen
Buttercroûtons | Bärlauch

Rib Eye
Bohnen | Rosmarinpolenta

Klein & Fein
Rhabarber | Erdbeere

3 Gänge € 74 (ohne Suppe)

4 Gänge € 85

Inkl. gesetzlicher MWSt

*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

Simmentaler Rind
Sellerie | Apfel | Walnuss
€ 26

Pochiertes Landei
Spargel | Wiesenkräuter
€ 24

Gebeizter Saibling
Cous Cous | Kopfsalatherzen | Grapefruit Beurre Blanc
€ 27

Zwischengänge

Flusskrebssuppe | Scampi
€ 17,50

Spargelcrèmesüppchen
Buttercroûtons | Bärlauch
€ 16

Rehkroketten
geschmorter Chicorée | Preiselbeerjus
€ 23

Hauptgerichte

Rehkeule
Haselnuss-Spätzle | Kohlrabi | Pilzrahm
€ 38

Spargelrisotto
Erbsen | Möhren | Spargelschaum
€ 27

Kalbsschnitzel
Deutscher Stangenspargel | Hollandaise | Petersilienkartoffeln
€ 38

Bouillabaisse
Edelfische | Fenchel | Paprika
€ 42

Desserts

Topfenschnitte
Holunder | Beerenkompott | Crumble
€ 14

Klein & Fein:
Rhabarber | Erdbeere
€ 10