

## Aperitif:

<b>Weingut Nik Weis / Mosel</b> Saarfeilser Riesling Sekt brut		0,10 l	12,00 €
<b>Weingut Lucashof / Pfalz</b> 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 €
<b>Wermut aus Deutschland:</b>			
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 €
<b>Portwein:</b>			
Graham´s White Port		5 cl	10,50 €
Quinta da Noval Tawny Port		5 cl	10,50 €

## Menü

Salat à la Caesar  
Rotgarnele | Kopfsalatherzen

\*\*\*

Spargelcrèmesüppchen  
Buttercroûtons

\*\*\*

Juvenil Ferkel  
Blutwurst | Marktgemüse | Kartoffelpüree

\*\*\*

Klein & Fein  
Weisse Schokolade | Erdbeer | Rhabarber

*3 Gänge € 75 (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 - gebeizt  
Apfel | Sellerie | Walnuss  
€ 25

Pochiertes Landei  
Spargel | Wiesenkräuter  
€ 22  
(€ 26 mit Wildschinken)

Salat à la Caesar  
Rotgarnele | Kopfsalatherzen | Parmesan  
€ 24

## **Zwischengänge**

Flusskrebssuppe | Scampi  
€ 17,50

Spargelcrèmesüppchen | Buttercroûtons  
€ 16

## **Hauptgerichte**

Rinderfilet  
Marktgemüse | Kartoffelgratin  
€ 44

Lachsforelle | Spargelrisotto  
Erbsen | Möhren | Spargelschaum  
€ 36

Kalbsschnitzel  
Deutscher Stangenspargel | Hollandaise | Petersilienkartoffeln  
€ 38

Waldpilze  
Brokkoli | Serviettenknödel  
€ 28

## **Desserts**

Crème Brûlée  
Blaubeere | Vanille  
€ 16

Holunder-Limetten-Schnitte | Pfirsich  
€ 14

Klein & Fein  
Weisse Schokolade | Erdbeere | Rhabarber  
€ 12

Käseauswahl | Früchtebrot  
€ 16