

Aperitif:

Weingut Clüsserath-Weiler / Mosel

Riesling Sekt brut 0,10 l 12,00 €

Champagnerhaus Phillipe Gonet / Mesnil-sur-Oger

Rosé Champagner brut 0,10 l 17,00 €

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:

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

Gebeizte Goldbrasse
Wassermelone | Tomate | Radieschen

* * *

Kopfsalat-Erbsensüppchen
Ricotta | Minze

* * *

Seesaibling
Schmorgurke | Kartoffel | Meerrettich

* * *

Klein & Fein
Kaffee | Cantuccini | Kirsche

3 Gänge € 68 (ohne Suppe)

4 Gänge € 82

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

Vitello Tonnato
Rucola | Pinienkerne
€ 25

Karamellierter Ziegenkäse
Fenchel | grüner Apfel | Dill
€ 22

Gebeizte Goldbrasse
Wassermelone | Tomate | Radieschen
€ 25

Zwischengänge

Krustentiersüppchen | Edelfischen
€ 17,50

Kopfsalat-Erbensüppchen
Ricotta | Minze
€ 16

Hauptgerichte

Rehragout
Rote Bete | Kirsche | Kartoffelkrapfen
€ 34

Seesaibling
Schmorgurke | Kartoffel | Meerrettich
€ 36

Pochiertes Landei
Waldpilze | Risotto | Wildkräuter
€ 28

Geschmorte Lammschulter
Maiknolle | Rigatoni | Spinat
€ 32

Desserts

Gefüllter Crêpes
Aprikose | Vanilleeis
€ 14

Topfenschaum | Pfirsich
Verveine
€ 12

Klein & Fein
Kaffee | Cantuccini | Kirsche
€ 12

Käseauswahl | Früchtebrot
€ 16