

### Aperitif:

<b>Weingut Nik Weis-Urbanshof / Mosel</b> Saarfeiler Riesling Sekt brut	0,10 l	12,00 €	
<b>Champagnerhaus Phillipe Gonet / Mesnil-sur-Oger</b> Rosé Champagner brut	0,10 l	18,00 €	
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>			
Ferdinand's Saar Wermut, Zilliken	dry/weiss/rot	5 cl	10,00 €
Würzgarten, Dr. Loosen	weiss	5 cl	10,00 €
„Fährmut“, Clüsserath-Weiler	weiss	5 cl	10,00 €
<b>Portwein:</b>			
Graham's White Port	5 cl	10,50 €	
Graham's Tawny Port 10 Jahre	5 cl	10,50 €	

## Menü

Gebeizte Lachsforelle  
Gurke | Rettich | Joghurt

\* \* \*

Orientalisches Rübensüppchen  
Rehwurstchen | Rote Linsen

\* \* \*

Zweierlei Hirsch  
Kürbis | Kartoffel-Karottenstampf

\* \* \*

Gefüllter Crêpes  
Zwetschge | Joghurt

*3 Gänge € 70 (ohne Suppe)*

*4 Gänge € 84*

*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**

Tafelspitzsülze  
Meerrettich | Sommerliche Blattsalate  
Traubenkernöl-Vinaigrette  
€ 23

Pochiertes Ei  
Waldpilze | Preiselbeere  
€ 20

Gebeizte Lachsforelle  
Gurke | Rettich | Joghurt  
€ 22

## **Zwischengänge**

Orientalisches Rübensüppchen  
Rehwurstchen | Rote Linsen  
€ 16

Mediterrane Fischsuppe  
Fenchel | Paprika  
€ 17,50

## **Hauptgerichte**

Geschmorte Lammschulter  
Marktgemüse | Thymian-Polenta  
€ 40

Kabeljau  
Borschtsch | Sauerrahm | Kartoffeln  
€ 40

Tagliatelle  
Waldpilze | Petersilie | Mangold  
€ 28

Zweierlei Hirsch  
Kürbis | Kartoffel-Karottenstampf  
€ 42

## **Desserts**

Joghurtschnitte  
Aprikose | Verveine  
€ 14

Gefüllter Crêpe  
Zwetschge | Joghurt  
€ 12

Armer Ritter  
Vanilleeis | Traubenkompott  
€ 12

Käseauswahl | Früchtebrot  
€ 16