

### Aperitif:

<b>Weingut Nik Weis-Urbanshof / Mosel</b>			
Saarfeilser 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

Tatar Saibling  
Radieschen | Joghurt | Brunnenkresse

\*\*\*

Kürbissüppchen  
Kürbiskernöl | Rehwurstchen

\*\*\*

Rinderschmorbraten  
Geschmorte Zwiebel | Rahmwirsing | Kartoffelpüree

\*\*\*

Vanilleeis  
Eingelegte Beeren | Schokoladen-Brownie

3 Gänge € 74 (ohne Suppe)

4 Gänge € 86

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**

Burrata | Gelbe Bete  
Birne | Ras El Hanout | Walnuss  
€ 20

Tatar Saibling  
Radieschen | Joghurt | Brunnenkresse  
€ 22

## **Zwischengänge**

Krustentiersüppchen | Hummerravioli  
€ 18

Kürbissüppchen  
Kürbiskernöl | Rehwurstchen  
€ 16

## **Hauptgerichte**

Zweierlei vom Reh  
Brokkoli | Mandelkroketten  
€ 44

Kabeljau  
Rieslingkraut | Kartoffelpüree | Krustentierschaum  
€ 42

Walnuss-Kürbisrisotto  
Ziegenfrischkäse | Estragon  
€ 28

Gänsebraten  
Rotkohl | Kartoffelklöße | Marone  
€ 48

## **Desserts**

Klein & Fein  
Vanille | Kaffee | Pastinake  
€ 10

Ziegenfrischkäse-Parfait  
Mandarine | Quitte | Honig  
€ 13

Vanilleeis  
Eingelegte Beeren | Schokoladen-Brownie  
€ 12

Käseauswahl | Früchtebrot  
€ 16