

Aperitif:

Weingut Nik Weis-Urbanshof / Mosel			
Saarfeilser Riesling Sekt brut	0,10 l	12,00 €	
Champagnerhaus Phillipe Gonet / Mesnil-sur-Oger			
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 €	
Wermut aus Deutschland:			
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 €
Portwein:			
Graham's White Port	5 cl	10,50 €	
Graham's Tawny Port 10 Jahre	5 cl	10,50 €	

Menü

Ziegenfrischkäse
Grüner Apfel | Kohlrabi | Dill | Senf

Flusskrebssüppchen
Edelfische | Lauch

Rinderfilet-Geschnetzeltes
Spitzkohl-Kürbis-Gemüse | Spätzle | Kaveri-Pfeffersauce

„Klein & Fein“
Vanille | Kaffee | Wald-Pastinaken-Eis

3 Gänge € 65 (ohne Suppe)

4 Gänge € 78

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

Gebratener Seesaibling
Kopfsalatherzen | Linsen-Vinaigrette | Riesling-Karottensauce
€ 25

Rosa gebratenes Rehfilet
Feldsalat | Winterspargel | Preiselbeer-Essig-Jus | Roggencrouçons
€ 25
(ohne Rehfilet 18€)

Ziegenfrischkäse
Grüner Apfel | Kohlrabi | Dill | Senf
€ 20

Zwischengänge

Flusskrebssüppchen
Edelfische | Lauch
€ 20

Klare Rinderessenz
Gemüse | Tafelspitz
€ 16

Hauptgerichte

Rehwürstchen
Bratkartoffeln | Linsen | Senfsaatjus
25 €

Rosa gebratene Rehkeule
Spitzkohl | Spätzle | Kaveri-Pfeffer-Jus
42 €

Cordon Bleu von der Kalbsoberschale
Krusten-Kochschinken | Bergkäse | Bratkartoffeln | Marktgemüse
39 €

Rinderfilet
Kartoffel-Schnittlauchpüree | Spitzkohl-Kürbisgemüse | Spätburgunder-Jus
46 €

Heilbutt
Riesling-Gemüsekraut | Kartoffelpüree | Flusskrebssauce
42 €

Vegetarisches Risotto
Kürbis | Winterspargel | Curry-Zitronengras-Sauce
25 €

Desserts

Klein & Fein
Vanille | Kaffee | Wald-Pastinaken-Eis
€ 10

„Birne Helene“
Vanille-Eis | Schlagsahne | Sablé-Crumble
€ 10

Gewürz-Apfel-Lasagne
Zimt | Chantilly-Crème | Vanille-Eis
€ 14

Ausgesuchte Rohmilchkäse | Früchtebrot
€ 16