

Aperitif:

Weingut Nik Weis-Urbanshof / Mosel „Saarfeilser“ Riesling Sekt brut	0,10 l	12,00 €	
Champagnerhaus Phillipe Gonet / Mesnil-sur-Oger Champagner R�serv� brut	0,10 l	18,00 €	
Hauscocktail (Wermut ros�, Tonic, Sekt, Limette)	0,15 l	12,00 €	
Traubensecco, Weinmanufaktur Untert�rkheim	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 €
W�rzgarten, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues	weiss	5 cl	10,00 €
Rheinischer Wermut, Ueter&Herbs	weiss/ros�	5 cl	10,00 €
„F�hrmut“, Cl�sserath-Weiler, Trittenheim	weiss	5 cl	10,00 €
Portwein:			
Niepoort White Port	5 cl	10,50 €	

Menü

Rinderfilet-Tatar
Frühlingsalat | Eigelbcr me | Liebstöckel-Mayonnaise

Flusskrebs-Suppe | Edelfische | Gemüse

Freilandperlhuhnbrust
Risotto | Spargelsaut  | Spitzmorchelsauce

Topfenknödel
Rhabarberkompott | Vanilleeis

oder

Rohmilchkäse Auswahl von Affineur Waltmann
Früchtebrot

3 Gänge € 72

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

Rinderfilet-Tatar
Frühlingssalat | Eigelbcrème | Liebstöckel-Mayonnaise
€ 28

Gebratene Blutwurst
Frühlingssalat | Kartoffel-Liebstöckel-Püree | Schalotten-Honig-Jus
€ 23

Spargelsalat | Gebratene Edelfische
Zitrusgrauben | Krustentierbutter | Kräuter
€ 27

Zwischengänge

Flusskrebs-Suppe | Edelfische | Gemüse
€ 18

Spargelsüppchen | Buttercroûtons
Kräuter
€ 12

Hauptgerichte

Hausgemachte Rehwürstchen | Linse | Spiegelei
Kartoffelpüree | Riesling-Senf-Sauce
€ 18

Bad Krotzinger Stangenspargel
Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise *oder* flüssige Butter
€ 22

dazu wahlweise
mit Rinderfiletmignon € 20
mit Kalbsschnitzel € 18
oder mit Tagesfisch € 24

Gebratene Rosengarten-Lachsforelle
Risotto | Krustentierbutter | Spargelsauté
€ 35

Maibock Keule rosa gebraten
Gemüse-Tagliatelle | Wilder Brokkoli | Jalapenos-Spätburgundersauce
€ 42

Stangenspargel
Pochiertes Ei | Butterschmelze | Sauce Vierge
€ 26

Desserts

Klein & Fein
Rüssel's Eierlikör | Weiße Schokolade | Erdbeeren
€ 12

Topfenknödel
Rhabarberkompott | Vanilleeis
€ 16

Quarkschaum
Holunder-Erdbeer-Ragout | Weißes Schokoladeneis
€ 13

Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
Früchtebrot
€ 16