

### Aperitif:

<b>Weingut Nik Weis-Urbanshof / Mosel</b> „Nik Weis“ Riesling Sekt brut	0,10 l	10,00 €
„Cuvee Clara“ Chardonnay, Pinot Noir Sekt brut	0,10 l	14,00 €
<b>Weingut Lucashof, Forst / Pfalz</b> Pinot Rosé brut	0,10 l	13,00 €
<b>Champagnerhaus Phillipe Gonet / Mesnil-sur-Oger</b> Champagner Réserve brut	0,10 l	20,00 €
Hauscocktail (Wermut rosé, Tonic, Sekt, Limette)	0,15 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, Bernkastel-Kues weiss	5 cl	10,00 €
Rheinischer Wermut, Ueter&Herbs rosé	5 cl	10,00 €
„Fährmut“, Clüsserath-Weiler, Trittenheim weiss	5 cl	10,00 €
AHR 7, Spätburgunder im Portweinstil	5 cl	12,50 €

## Menü

Entenconsommé  
Kaveri-Pfeffer | Dim Sum „chinoise“

Oder

Entenleber-Terrine  
Dörrobst-Chutney | Haselnuss  
Feldsalat

\*\*\*

Oldenburger Ente aus dem Ofen  
Rotkohl | Quittenkompott | Kartoffel-Dörrobstknödel  
Orangenjus

\*\*\*

Vanille-Mandarinen-Vacherin glacé  
Baiser | Kardamon-Rum-Sauce

3 Gänge mit Suppe € 78  
3 Gänge mit Vorspeise € 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**

Rote Bete Carpaccio  
Ziegenkäse-Tempura | Feldsalat | Vanille-Vinaigrette  
€ 27

Blutwurst  
Himmel und Erde | Herbstlicher Salat | Quittenjus  
€ 26

Räucherforellen-Rilettes  
Herbstlicher Salat | Traubenkernöl-Vinaigrette  
€ 27

### **Zwischengänge**

Gemüse-Tagliatelle  
Wirsing | Kräuterseitlinge  
*als Zwischengang € 22*  
*als Hauptgang € 26*

Pastinaken-Crèmesuppe | Buttercroûtons  
€ 17

Herbstliche  
Kürbis-Crèmesuppe | Rehwürstchen  
€ 17

### **Hauptgerichte**

Hausgemachte Rehwürstchen | Linsen | Spiegelei  
Kartoffelpüree | Riesling-Senf-Sauce  
€ 22

Kalbsrücken  
Gemüsetagliatelle | Kräuterseitlinge  
Spätburgunder-Sauce  
€ 47

Zander  
Kürbis-Risotto | Rosenkohl | Riesling-Sauce  
€ 44

„Poltinger“ Lammhüfte, rosa gebraten  
Kartoffel-Risotto | Wirsing | Vadouvan-Jus  
€ 47

### **Desserts**

Topfenknödel  
Eingelegte Zwetschgen | Vanilleeis  
€ 16

Unser « Snickers » im Glas  
Vanille-Eis | Erdnüsse  
€ 14

Vanille-Mandarinen-Vacherin glacé  
Baiser | Kardamom-Rum-Sauce  
€ 14

Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann  
Früchtebrot  
€ 17