

Aperitif:

Weingut Nik Weis - St. Urbanshof / Mosel „Nik Weis“ Riesling Sekt brut	0,10 l	12,00 €
„Cuvee Clara“ Chardonnay, Pinot Noir Sekt brut	0,10 l	15,50 €
Reichsgraf von Buhl / Pfalz Rosé brut	0,10 l	15,50 €
Champagnerhaus Phillipe Gonet / Mesnil-sur-Oger Champagner Réserve brut	0,10 l	22,00 €
Hauscocktail (Pfirsich, Holunder, Rieslingsekt)	0,15 l	14,00 €
Alkoholfreier Prickel Manufaktur Jörg Geiger	0,10 l	10,00 €
Harry's Waldgin & Thomas Henry Tonic	0,30 l	14,50 €
Wermut aus Deutschland:		
Belsazar Wermut rosé	5 cl	11,50 €
Würzgarten, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues weiss	5 cl	11,50 €
„Fährmut“, Clüsserath-Weiler, Trittenheim weiss	5 cl	11,50 €

Menü

Pilzsalat
Fein aufgeschnittene Entenbrust

Wurzelcremesuppe
hausgemachte Hirschwürstchen

Wildragout
Kürbis | Bohne
Maronen-Serviettenknödel

Klein & Fein
Beeren in Holundersud | Vanilleeis | Amaranth-Chantilly

3 Gänge 76,00 €

4 Gänge 86,00 €

*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.*

Vorspeisen

Zucchini- Kürbissalat
Ziegenkäse | Joghurt
€ 25

Rindertatar
Zweierlei Kürbis | Schnittlauch-Schmand | Kürbiskern-Granola |
€ 28
Auf Wunsch Upgrade: 20g europäischer Osietra Kaviar mit Kartoffelrösti
Aufpreis +45€

Landhaus-Stulle
Sauerteigbrot | Rauchforelle-Brandade | Gurke | Apfel
€ 26

Zwischengänge

Flusskrebssuppe
Zitronenblatt | Edelfische
€ 20

Wurzelcremesuppe
hausgemachte Hirschwürstchen
€ 18

Kürbis- Zitronengrassuppe
Buttercroutons
€ 14

Hauptgerichte

Freiland Poulardenbrust
Gemüsetagliatelle | Pfifferlinge | Salbei
Pfifferling-Portwein-Sauce
€ 44

Wildragout
Kürbis | Bohne | Maronen-Serviettenknödel
€ 38

Zander
Kräuter-Risotto | Mandel | Brokkoli | Riesling-Sauce
€ 39

Rehwürstchen
Gemüse-Linsen | Kartoffel-Schnittlauch-Püree | Spiegelei
Balsamessigsauce
€ 25

Desserts

Warmer Schokoladenkuchen
Hausgemachter Eierlikör | Himbeerkompott
€ 18

Klein & Fein
Beeren in Holundersud | Vanilleeis | Amaranth-Chantilly
€ 13

Tonkabohnen-Crème Brûlée
Marinierte Blaubeeren | Vanille
€ 18

Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
Früchtebrot
€ 20