

Aperitif:

| | | | |
|---|--------|---------|---------|
| Weingut Nik Weis - St. Urbanshof / Mosel „Nik Weis“ Riesling Sekt brut | 0,10 l | 12,00 € | |
| „Cuvée 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 (Quitte, Zirbenholz, Rieslingsekt) | 0,15 l | 14,00 € | |
| Alkoholfreier Prickel Raumland | 0,10 l | 10,00 € | |
| Harry's Waldgin & Thomas Henry Tonic | 0,30 l | 14,50 € | |
| Wermut aus Deutschland: | | | |
| Belsazar Wermut | weiß | 5 cl | 11,50 € |
| Würzgarten, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues | weiss | 5 cl | 11,50 € |
| „Fährmut“, Clüsserath-Weiler, Trittenheim | weiss | 5 cl | 11,50 € |
| Ferdinant wermut | rosé | 5 cl | 11,50 € |

Menü

Entenleber-Terrine
Dörrobst-Chutney | Haselnuss
Aprikosen-Fichtennadel-Gel

oder

Entenconsommé
"chinoise"

Ofen-Ente
Rotkohl | Quitte | Knödel
Orangen-Ingwer

Vanille-Mandarine-Vacherin
Baiser | Kardamom-Rum-Sauce

3 Gänge mit Suppe 78,00 €
3 Gänge mit Entenleber-Terrine 84,00 €
4 Gänge 94,00 €

*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

Brokkolicremesuppe
hausgemachte Wildscheinwürstchen
€ 18

Kürbis- Zitronengrassuppe
Buttercroutons
€ 14

Hauptgerichte

Freiland Poulardenbrust
Tagliatelle | Gemüse | Salbei
Portwein-Sauce
€ 44

Rosa gebratene Rehkeule
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

Belgische Waffel
Heiße Kirschen | Vanilleeis
€ 16

Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
Früchtebrot
€ 20