

## Aperitif:

### Weingut Nik Weis - St. Urbanshof / Mosel

Riesling Sekt brut	0,10 l	12,00 €
Cuvée Clara (Chardonnay, Pinot Noir) Sekt brut	0,10 l	15,50 €
Rosé Sekt brut	0,10 l	14,50 €

### Champagnerhaus Phillipe Gonet / Mesnil-sur-Oger

Champagner Réserve brut	0,10 l	22,00 €
-------------------------	--------	---------

### Manufaktur Jörg Geiger

Alkoholfreier Prickel (wechselnde Sorten)	0,10 l	11,00 €
---	--------	---------

### Signature Création

Harry's Waldgin & Thomas Henry Tonic	0,30 l	14,50 €
Hauscocktail (Zitrone, Passionsfrucht, Süßholz, Sekt)	0,15 l	14,00 €

### Wermut

Belsazar	weiß	5 cl	11,50 €
Würzgarten, Dr. Loosen	weiß	5 cl	11,50 €
Ferdinand's, Forstmeister Geltz Zilliken	weiß	5 cl	11,50 €
Ferdinand's, Forstmeister Geltz Zilliken	rosé	5 cl	11,50 €
Fährmut „Edition C“ Clüsserath-Weiler	weiß	5cl	11,50 €

## Menü

Gebeizter Seesaibling  
Spargelsalat | Schnittlauchcrème | Gartenkräuter

*oder*

Spargelsuppe  
Kerbelöl | Buttercroûtons

\*\*\*

Bad Kroziger Stangespargel  
Junge Kartoffeln | Hollandaise

Krustenschinken

*oder*

Hirschschnittel mit Haselnusspanade

*oder*

Kabeljaufilet

\*\*\*

Klein & Fein  
Erdbeer | Rhabarber | Crème Chantille | Joghurtcrumble

3-Gang 76 € (ohne Seesaibling)

4-Gang 86 €

*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**

Himmel und Erde  
Kartoffel | Apfel | Kräuter-Salat  
€ 26

Burrata  
Gelbe Bete | Birne | Walnuss  
€ 23

Gebeizter Seesaibling  
Fenchel | Passionsfrucht | Schmand  
€ 27

## **Zwischengänge**

Kräuterschaumsuppe  
Rehwurst  
€ 16

Kichererbsensuppe  
Buttercroûtons  
€ 14

## **Hauptgerichte**

Poltinger Lammkeule  
Glasierte Karotten | Blumenkohl | Burgunderjus  
€ 42

Freiland Poulardenbrust  
Pilz-Tagliatelle | Lauch | Pilzschaum  
€ 39

Lachsforelle  
Kräuterrisotto | Grünkohl | Petersilienwurzel  
Flusskrebssauce  
€ 39

Rehwürstchen  
Kichererbsen-Tomatensugo | Rosmarinkartoffeln | Raz el-Hanout  
€ 25

## **Desserts**

Schwarzwälder 2.0  
Kirsche | Schokolade | Biskuitcrumble  
€ 18

Klein & Fein  
Erdbeer | Rhabarber | Crème Chantille | Joghurtcrumble  
€ 12,50

Zitrustarte  
Baiser | Vanilleeis  
€ 16

Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann  
Früchtebrot  
€ 20