

## Aperitif:

### Weingut Nik Weis / Mosel

Riesling Sekt Brut	0,10 l	13,00 €
Rosé Sekt Brut	0,10 l	15,00 €

### Weingut Peter Lauer / Saar

2022 Saar Riesling Brut	0,10 l	16,00 €
-------------------------	--------	---------

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

Champagner Réserve Brut	0,10 l	22,00 €
Champagner Rosé Brut	0,10 l	26,00 €

### 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 €

# Menü

## Vitello Forello

Radieschen | Kräutersalat | Kapern

\*\*\*

Süßkartoffelsuppe mit Buttercroûtons

\*\*\*

## Rostbraten vom Rascheider Rind

Kartoffelpürée | Marktgemüse

\*\*\*

## Klein & Fein

Griechischer Joghurt | Kernobst | Vanilleeis

3-Gang 65 € (mit Suppe)

3-Gang 75 € (mit Vitello)

4-Gang 82 €

*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**

Tomaten-Brotsalat  
Aceto di Balsamico | Basilikum | Pulpo  
€ 27  
€ 22 ohne Pulpo

Tatar vom Seesaibling  
Schnittlauch- Buttermilchsud | Kopfsalat | gebeiztes Eigelb  
€ 25

Rehkroquette  
Kräutersalat | Spitzkohlsalat | Preiselbeer-Vinaigrette  
€ 25

## **Zwischengänge**

Süßkartoffelsuppe  
Buttercroûtons  
€ 14

Kräutersuppe  
Rehwurst  
€ 16

Gazpacho „Andaluz“  
€ 12

## **Hauptgerichte**

Naurather Rehkeule  
Spinat-Serviettenknödel | Spitzkohl | Pilze  
Burgunderjus  
€ 42

Hausgemachte Rehwurst  
Bratkartoffeln | Rahmspitzkraut | Senfsaatjus  
€ 24

Kabeljau  
Erbsenrisotto | Grüner Spargel | Krustentierschaum  
€ 38

Poularde  
Fregola Sarda | ZucchiniGemüse | Tomatenschaum  
€ 37

## **Desserts**

Klein & Fein  
Griechischer Joghurt | Kernobst | Vanilleeis  
€ 13,50

Passionsfrucht Crème Brûlée  
Original Beans Schokolade | Passionsfruchtsorbet  
€ 15,50

Haselnuss-Brownie  
Crème Chantilly | Himbeerkompott | Vanilleeis  
€ 18

Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann  
Früchtebrot  
€ 22