

Aperitif:

Weingut Nik Weis / Mosel

Rosé Sekt Brut	0,10 l	16,00 €
----------------	--------	---------

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt / Mosel, Saar, Ruwer

Schloss Marienlay Riesling Sekt Brut	0,10 l	15,00 €
--------------------------------------	--------	---------

Champagnerhaus Philippe Gonet / Mesnil-sur-Oger

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

Alkoholfreie Prickel Manufaktur Jörg Geiger

Weißduftig, WiesenObst Holunderblüte Kräuter Winterbirnentraum, Gelbmöstler Nägelesbirne Schweizer Wasserbirne Bio-Rose, Apfel Rose Minze	0,10 l	11,00 €
---	--------	---------

Signature Création

Harrys Waldgin Thomas Henry Tonic	0,30 l	14,50 €
Buddhas Hand Gin Thomas Henry Tonic	0,30 l	14,50 €
Hauscocktail, Quitten-Birnen-Sirup Sekt	0,15 l	15,00 €

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

Pochiertes Ei
Feldsalat / Walnüsse / Himbeerdressing

Kürbissuppe mit Ricotta Ravioli

Poulardenbrust
Gemüse-Tagliatelle / Pilzschaum
Gerne auch als *vegetarische* Hauptspeise

Klein & Fein
Grieß-Vanillecrème / Eingelegte Kirschen

4-Gang 82 €
3-Gang 76 € (mit Pochiertem Ei)
3-Gang 69 € (mit Suppe)

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

Geräucherte Entenbrust
Rotkrautsalat / Preiselbeeren / Senfmajo
€ 26
Geflämmte Lachsforelle
Karoffelrösti / Gurkenschmand / Gepickelte Radieschen
€ 25
Beeten-Salat *vegetarisch*
Burrata / Hummus / Ducca
€ 22
Pochiertes Ei *vegetarisch*
Feldsalat / Walnüsse / Himbeerdressing
€ 21

Suppen

Maronen-Apfel-Suppe mit hausgemachter Rehwurst
€ 15
Petersilienwurzelsuppe *vegetarisch* / Süßkartoffelsuppe *vegetarisch*
€ 14

Hauptgerichte

Hausgemachte Rehwurst
Linsengemüse / Kartoffelpüree / Senfsaatjus
€ 24
Gebratener Saibling
Graupenrisotto / Lauchgemüse / Riesling-Beurre-Blanc
€ 37
Geschnetzeltes von Rinderfiletspitzen
Waldpilze / Kartoffelrösti / Bohnen
€ 40
Wildschweinschnitzel mit Haselnusskruste
Bratkartoffeln / Weißkohlsalat / Wildpreiselbeeren
€ 35
Gemüse-Tagliatelle *vegetarisch*
Pilzschaum / Kräuterseitlinge
€ 32
Tempura Blumenkohl *vegetarisch*
Graupenrisotto / Lauchgemüse / Curry Jaipur
€ 33

Desserts

Klein & Fein
Grieß-Vanillecrème / Eingelegte Kirschen
€ 12,50
Armer Ritter
Apfelkompott / Hausgemachter Eierlikör / Vanilleeis
€ 14
Palatschinken
Marillenkompott / Schmandeis / Chantilly
€ 14
Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
Früchtebrot
€ 22