

Aperitif

|                                                 |             |      |         |
|-------------------------------------------------|-------------|------|---------|
| Weingut St. Laurentius   Mosel                  |             |      |         |
| Riesling Brut                                   | 0,10 l      |      | 12,00 € |
| Weingut Nik Weis   Mosel                        |             |      |         |
| Rosé Sekt Brut                                  | 0,10 l      |      | 14,00 € |
| Grande Cuvée Clara Extra Brut                   | 0,10 l      |      | 16,00 € |
| (Chardonnay, Riesling, Pinot Noir)              |             |      |         |
| Champagnerhaus Philippe Gonet   Mesnil-sur-Oger |             |      |         |
| Champagner Réserve Brut                         | 0,10 l      |      | 20,00 € |
| Sekthaus Raumland alkoholfrei                   |             |      |         |
| Zerozzante Weiße Traube                         | 0,10 l      |      | 11,00 € |
| Zerozzante Traube   Rhabarber                   | 0,10 l      |      | 11,00 € |
| Zerozzante Roter Wildapfel                      | 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   rosé | 5 cl | 11,50 € |
| Würzgarten, Dr. Loosen                          | weiß        | 5 cl | 11,50 € |
| Ferdinand´s, Forstmeister Geltz Zilliken        | weiß   rosé | 5 cl | 11,50 € |

Menü

Ceviche von der Dorade Royal  
Süßkartoffel | rote Zwiebel | Cashewkerne

\* \* \*

Kräutersuppe  
Rehwurst

\* \* \*

Poularde  
Zitronen Fregola | Olive | Parmesanschaum

\* \* \*

Klein & Fein  
Holunderblütenmousse | Johannisbeerkompott | Vanilleeis

4-Gang 78 €  
3-Gang 68 € (ohne Ceviche)

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

|                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| Tomatenbrotsalat<br>Basilikum   Pinienkerne   Pulpo                         |
| 26,00 €                                                                     |
| gegrillte Wassermelone<br>Ziegenkäse   Minze   Rucola                       |
| 22,00 €                                                                     |
| handgeschnittenes Rindertatar<br>Erbse   Roggenbrot   Zuckerschote   Eigelb |
| 25,00 €                                                                     |
| Ceviche von der Dorade Royal<br>Süßkartoffel   rote Zwiebel   Cashewkerne   |
| 24,00 €                                                                     |

## Suppen

|                                      |
|--------------------------------------|
| Kräutersuppe mit gebratener Rehwurst |
| 15,00 €                              |
| Tomatenconsomme   Gemüseeinlage      |
| 13,00 €                              |
| Vichyssoise   Kartoffel   Lauch      |
| 13,00 €                              |

## Hauptgerichte

|                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|
| gebratene Naurather Rehkeule<br>Selleriepüree   grüner Spargel   Vadouvanjus             |
| 39,00 €                                                                                  |
| hausgemachte Rehwurst<br>Vichy Karotten   Kräuerkartoffelpüree   Senfsaatjus             |
| 26,00 €                                                                                  |
| Mosel Zander<br>Salbeibutter-Gnocchi   Zucchini   Schnittlauch Beurre Blanc              |
| 37,00 €                                                                                  |
| Pfifferling-Tagliatelle <b>vegetarisch</b>                                               |
| 31,00 €                                                                                  |
| geschmorter Fenchel <b>vegetarisch</b><br>Zitronen Fegolasarda   Tomate   Parmesanschaum |
| 30,00 €                                                                                  |

## Desserts

|                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|
| Klein & Fein<br>Holunderblütenmousse   Johannisbeerkompott   Vanilleeis |
| 12,50 €                                                                 |
| Pavlova<br>Creme Chantilly   Beerensalat                                |
| 14,00 €                                                                 |
| Windbeutel<br>Schokoladencreme   Passionsfrucht   Browniecrumble        |
| 15,00 €                                                                 |
| Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann<br>Früchtebrot           |
| 22,00 €                                                                 |