

OFFENE WEINE 0,25 l

Riesling Kabinett, trocken, Weingut Andreas Laible, Durbach, 2019
6,50

Grauer Burgunder, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2019
6,00

Rosé, Weingut Plag, Kürnbach, 2019
5,50

Sankt Laurent, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2017
6,50

Château de Ribebon, Bordeaux Supérieur, 2016
6,80

APÉRITIF

Haus-Apéritif, Riesling-Sekt mit Holunder-Essenz

0,1l 6,50

Crémant d'Alsace, Gustave Lorentz

0,1l 7,50

Champagner, Blanc de Blancs, Henri Mandois

0,1l 16

Alkoholfreier Apfel-Sekt

5

Portwein „Quinta de Baldias“

5

Pastis

5

Picon Amer Bière

(Pils mit Bitter aus Orangen, Enzian & Chinarindenbaum)

4,50

Campari-Grapefruit-Cocktail

5,50

€

VORSPEISEN

Zucchini-Käse-Quiche, Blatt- und Rohkostsalat

9

Hausgemachte Nudeln, Pfifferlinge, Blattsalat

12

Junger Blumenkohl, Brokkoli, Schafskäse in Oliven-Vinaigrette

8

Gebratene Jakobsmuscheln, Blatt- und Rohkostsalat

16

Entenkeule in Gelée, geistem Ratatouille-Zitronen-Couscous

14

Kräuterschaum-Süpple

7

Tomatenkraftbrühe

8

€

FLEISCH

Kaninchenkeule in milder Knoblauchsoße,
geschabte Spätzle, Marktgemüse

24

Wildtöpfele vom Reh, Preiselbeerssoße,
geschabte Spätzle, Marktgemüse

21

Geschmorte Rinderbacke, Burgundersoße,
Kartoffelgratin, Marktgemüse

24

Poulardenbrust mit Pfifferlingen,
hausgemachte Nudeln, Marktgemüse

21

Rinderfilet, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin,
Marktgemüse

32

VEGETARISCH

Roulade vom Kichererbsen-Püree und Roter Beete,
Pfifferlingsoße, Marktgemüse

20

FISCH

Garnelen-Maultaschen, Safransoße, Marktgemüse

23

Wolfsbarschfilet auf Ratatouille,
hausgemachte Nudeln

30

Lachssteak, Rieslingsoße,
Marktgemüse, Kartoffeln

22

DESSERT

Dessert-Variation in Schälchen:
Flockentorte-Praline,
Joghurt-Panna cotta mit Aprikose,
Crème brûlée,
Sorbet,
Mousse au Chocolat und
Vanille-Eis mit Erdbeersüpple

12

Schälchen als Einzelbestellung

2,50

Änderungen vorbehalten.

€