

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

€

Fragen Sie nach unserem Überraschungs-Menü in 5 Gängen.
60 pro Person (ab 2 Personen)

VORSPEISEN

Zwiebelkuchen, Feldsalat

9

Garnelen-Maultaschen, Krautsalat

14

Ochsenschwanz-Sülze, Granatapfel-Vinaigrette, Blattsalat

9

Jakobsmuscheln, Blutwurst, Blatt- und Rohkostsalat

16

Wachtelbrust, Linsensalat

14

Maronen-Kürbiscreme-Süpple

7

Kraftbrühe mit Meerrettich aromatisiert

8

€

FLEISCH

Kaninchenkeule, milde Knoblauchsoße, geschabte Spätzle, Marktgemüse

24

Milder Sauerbraten vom Frischling, Bayerischkraut, Brezelknödel

24

Barbarie-Entenbrust, Kartoffelgratin, Marktgemüse

26

Perlhuhnbrust, Pfifferlinge, Nudeln, Marktgemüse

24

Rumpsteak, Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse

28

€

VEGETARISCH

Linseneintopf, gebratener Muskatkürbis

20

FISCH

Gelbflossen-Makrele, Kürbis-Ratatouille, Kartoffeln

32

Wolfsbarschfilet, Marktgemüse, Nudeln

30

Zanderfilet, Rieslingsoße, Sauerkraut, Brezelknödel

25

€

DESSERT

Dessert-Variation in Schälchen:

Flockentorte-Praline, Joghurt-Creme mit Blutpfirsich,
Crème brûlée, Sorbet, Mousse au Chocolat und Vanille-Eis

12

Schälchen als Einzelbestellung

2,50

Änderungen vorbehalten.

€