

OFFENE WEINE 0,25 l

Domaine du Haut Bourg, Muscadet Sèvre et Maine, 2020

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

Capella Marrenon, Ventoux, 2018

6,80

€

APÉRITIF

„Bleu Perlant“, Prosecco von der Muscadet-Traube, Loire

0,1l 6,50

Haus-Apéritif: „Bleu Perlant“ mit Holunder-Essenz

0,1l 6,50

Crémant d'Alsace, Gustave Lorentz

0,1l 7,50

Champagner Henri Mandois, Blanc de Blancs,

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

Feldsalat, geräucherte Entenbrust
9

Garnelen-Maultasche, Krautsalat
14

Gebratener Chicorée, Brillat Savarin
9

Zwei gratinierte Belon-Austern
12

Jakobsmuscheln, Blutwurst, Blatt- und Rohkostsalat
16

Muschel-Süpple
7

Kraftbrühe, mit Meerrettich aromatisiert
8

€

FLEISCH

Kaninchenkeule, milde Knoblauchsoße, Nudeln, Marktgemüse

24

Kalbsbäckle, Lauchzwiebel-Tomaten-Confit, geschabte Spätzle, Gemüse

24

Geschmorte Gänsekeule, Rotkraut, Kartoffelklöße

25

Rumpsteak, Sauce béarnaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse

28

Kalbsnieren, Senfsoße, geschabte Spätzle, Marktgemüse

20

Nackenbraten vom Iberico-Schwein, Nudeln, Marktgemüse

26

€

VEGETARISCH

Kichererbsen-Roulade im Reisblatt, Herbstpilze, Marktgemüse

20

FISCH

Seeteufel, Kürbis-Ratatouille, Nudeln

30

Zanderfilet, Rieslingsoße, Sauerkraut, Brezelknödel

25

€

DESSERT

Dessert-Variation in Schälchen:

Tiramisu, Schwarzwälder Kirschtorten-Aromen, Himbeerjoghurt-Pannacotta
Crème brûlée, Sorbet, Mousse au Chocolat, Vanille-Eis, Kokos-Bayerischcreme

12

Schälchen als Einzelbestellung

2,50

Änderungen vorbehalten.

€