

OFFENE WEINE 0,25 l

Muscadet Sèvre et Maine Domaine Le Haut Bourg, 2020

6,50

Grauer Burgunder, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2019

7,00

Rosé, Weingut Plag, Kürnbach, 2019

6,50

Sankt Laurent, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2017

7,50

Capella Marrenon, Ventoux, 2018

7,80

€

APÉRITIF

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.
68 pro Person (ab 2 Personen)

VORSPEISEN

Elsässer Löwenzahnsalat, Bio-Spiegelei
9

Wachtelbrust, Blatt- und Rohkostsalat
9

Tafelspitzsülze, Spargelsalat
14

Jakobsmuscheln, Blutwurst, Blatt- und Rohkostsalat
16

Bärlauchcremesüpple
7

Spargelcremesüpple
7

€

FLEISCH

Kaninchenkeule, milde Knoblauchsoße, Spätzle, Marktgemüse

24

Geschmorte Lammhaxe, Ratatouille, Kartoffelgratin

24

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

25

Roastbeef, Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse

30

Kalbsnieren, Senfsoße, geschabte Spätzle, Marktgemüse

24

Kalbsfilet, grün-weißes Spargel-Ragout, Kartoffelgratin

35

€

VEGETARISCH

Salatteller

Grün-weißes Spargel-Ragout, Nudeln

20

FISCH

Wolfsbarschfilet, Ratatouille, Nudeln

30

Schottischer Wildlachs, grün-weißes Spargel-Ragout, Nudeln

27

€

DESSERT

Dessert-Variation in Schälchen:

Himbeer-Joghurt-Pannacotta, Crème Caramel mit Caramelsoße,
Limetten-Sorbet mit Rhabarber, Mousse au chocolat schwarz-weiß,
Vanilleeis, Eierlikör, Kokos-Bayerischcreme

12

Schälchen als Einzelbestellung

2,50

Kleine Flockentorte auf Erdbeersüpple

8

Mousse au chocolat, Vanillesoße, frische Beeren, Zitronentarte

8

Sorbet-Variation, Früchte

9

Rhabarber-Tarte, Vanilleeis

8

Crème brûlée, Vanille-Himbeer-Rhabarber

9

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

€