

## OFFENE WEINE 0,25l

Silvaner, Jan Müller, Großvillars, 2023

8,-

Grauer Burgunder, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2023

8,50

Rosé, Weingut Plag, Kürnbach, 2021

8,-

Lemberger, Jan Müller, Großvillars, 2022

8,-

Sankt Laurent, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2020

8,-

Capella Marrenon Ventoux, 2020

9,50

€

## APÉRITIF

Crémant d'Alsace, Gustave Lorentz, 0,1l

8,--

Rieslingsekt, Weingut Pfaffmann, mit Zwetschgenlikör, 0,1l

7,--

Champagner, Blanc de Blancs, Henri Mandois, 0,1l

18,--

Alkoholfreier Apfel-Sekt

5,50

Portwein „Quinta de Baldias“

6,50

Pastis

6,50

Picon Amer Bière (Pils mit Bitter aus Orangen, Enzian & Chinarindenbaum)

6,--

Campari-Grapefruit-Cocktail

7,50

€

## 5-GANG-ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

ab 2 Pers. 80 p. P.

### VORSPEISEN

Chicorée-Rucola-Salat mit Brillat Savarin (Kuhmilchfrischkäse)

10,--

Jakobsmuscheln und mariniertes Octopus, Blatt- und Rohkostsalat

18,--

Gänsestopfleber-Pralinen, Apfel-Feldsalat

18,--

Kalbskopf-Töpfle

12,--

Bretonische Austern

4,-- je St.

Elsässer Schneckensuppe

7,--

Bärlauchsuppe

7,--

€

## HAUPTGERICHTE

Roastbeef in Pfeffersoße,  
Kartoffel-Gratin, Marktgemüse

38,--

Kalbsnieren in Senfsoße  
geschabte Spätzle, Marktgemüse

34,--

Kaninchenkeule in milder Knoblauchsoße,  
Marktgemüse, geschabte Spätzle

34,--

Lammrücken in Burgunder-Reduktion,  
Kartoffel-Gratin, Marktgemüse

40,--

## VEGAN

Getreideküchlein (Buchweizen, Grünkern, Roggen)  
in Sonnenblumen-Kürbiskernen gebraten auf lila Sauerkraut

23,--

€

## VEGETARISCH

Maultaschen gefüllt mit Currylinsen, Marktgemüse

23,--

## FISCH

Schottischer Lachs in der Kartoffelkruste,  
Marktgemüse

30,--

Seeteufel auf lila Sauerkraut,  
Kartoffel-Püree

38,--

Steinbutt in Rieslingsoße,  
Spinat, Nudeln

40,--

## UNSER DESSERTTELLER

Himbeer-Joghurt-Panna Cotta

Mocca-Crème brûlée

Pistazien-Mousse au chocolat

Vanilleeis mit 10 Jahre gereiftem Balsamico-Essig

Lemon Curd mit Limoncello

als Variation 16,--

einzelne Schälchen 4,--