

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

8,50

Capella Marrenon Ventoux, 2020

9,50

€

APÉRITIF

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

8,50

Rieslingsekt, Weingut Pfaffmann, mit Holunder, 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, Salat

18,--

Wachholderschinkenröllchen mit mariniertem Spargel

18,--

Bretonische Austern

4,-- je St.

Spargelcremesüpple

8,--

Sauerampfer-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,--

Kalbsfrikassee mit Spargel
feine Nudeln

34,--

€

VEGETARISCH

Königin Pastete mit Spargel Ragoût, Marktgemüse
25,--

Maultaschen gefüllt mit Currylinsen, Marktgemüse
43,--

FISCH

Schottischer Lachs in der Kartoffelkruste,
Marktgemüse
30,--

Steinbutt in Rieslingsauce
Spinat, feine Nudeln
40,--

Zanderfilet mit Spargel
neue Kartoffeln
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,--