

OFFENE WEINE 0,25l

Silvaner, Jan Müller, Großvillars, 2023

8,-

Grauer Burgunder, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2023

8,50

North Beach, Sauvignon Blanc, Weingut Rudi Schultz, Südafrika, 2024

9,-

Ozmoose, Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris, Domaine Baumann-Zirgel,
Mittelwihr, 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

Rote Beete Carpaccio, mariniertes Schafskäse, Blattsalat

12,--

Blatt- und Rohkostsalat

7,--

Jakobsmuscheln und mariniertes Octopus, Blatt- und Rohkostsalat

18,--

Kalbskopfsalat in Kräutervinaigrette, Rohkost

12,--

Kürbis-Kokossuppe

7,--

Kräutersuppe

7,--

Pfifferlingsuppe

8,--

€

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet in Pfeffersoße, Kartoffel-Gratin, Marktgemüse
38,--

Kalbsherz-Ragout in Balsamico-Soße, Nudeln, Marktgemüse
28,--

Poulardenbrust, Pfifferlinge, Marktgemüse, Nudeln
30,--

Milder Sauerbraten vom Frischling, geschabte Spätzle, Marktgemüse
30,--

Ragout vom heimischen Reh, Marktgemüse, geschabte Spätzle
30,--

Barbarie-Entenbrust in Trüffelsoße, Kartoffel-Gratin, Marktgemüse
36,--

VEGETARISCH

Königinpastete mit Spargelragout, Marktgemüse

25,--

Maultaschen gefüllt mit Currylinsen, Marktgemüse

24,--

FISCH

Schottischer Lachs in der Kartoffelkruste, Marktgemüse

30,--

Steinbutt in Rieslingsoße, Zucchini provenzalisch, Kartoffeln

40,--

Doradenfilet mit Pfifferlingen, Nudeln, Marktgemüse

40,--

€

UNSER DESSERTTELLER

Himbeer-Joghurt-Panna Cotta

Mocca-Crème brûlée

Pistazien-Mousse au chocolat

Grand-Marnier Halbgefrorenes

Lemon Curd mit Limoncello

als Variation 16,--

einzelne Schälchen 4,--

FROMAGES

Elsässer Munster

Bleu d'Auvergne

Brie

Selles-sur-Cher (Ziege)

Tomme du Périgord

als Variation 16,--

einzelne Portion 4,--