

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

Krustentierpastete an Rohkostsalat

14,--

Bunter Blatt- und Rohkostsalat

8,--

Jakobsmuscheln an Blatt- und Rohkostsalat

18,--

Spargel-Tiefseekrabben-Cocktail

15,--

Bretonische Austern

Stück 4,--

Milde Bärlauchsuppe

8,00

Flädlessuppe

8,00

€

HAUPTGERICHTE

Roastbeef in Pfeffersoße, Kartoffel-Gratin, Marktgemüse

38,--

Kalbsnieren in Senfsoße, geschabte Spätzle, Marktgemüse

34,--

Poulardenbrust mit Morcheln, geschabte Spätzle, Marktgemüse

30,--

Lammrücken in Burgunder-Reduktion, Kartoffel-Gratin, Marktgemüse

40,--

VEGETARISCH

Königinpastete mit Spargelragout

25,--

FISCH

Schottischer Lachs in Kartoffelkruste, Marktgemüse

30,--

Wolfsbarschfilet in Safransoße, Spinat, Nudeln

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,--