

OFFENE WEINE

WEISS

Weingut Dominik Zorn, Kraichtal
2025 Auxerrois 0,1l / 0,25l
5,00 / 8,00

Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf
2024 Grauer Burgunder 5,00 / 8,50

Thomas Hagenbucher, Sulzfeld
2023 Weißburgunder 5,00 / 8,00

Domaine Baumann-Zirgel, Mittelwihr
2023 *Ozmo*se, Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris 5,00 / 8,50

ROSÉ

Weingut Plag, Kürnbach,
2025 Rosé, Lemberger, Pinot Noir 5,00 / 8,00

Domaines Bunan, La Cadière d'Azur
2024 *Belouve Rosé*, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni 5,00 / 8,00

ROT

Lembergerland Kellerei, Vaihingen an der Enz
2023 *Meisterwerk*, Lemberger 5,00 / 9,00

Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf
2023 Sankt Laurent 5,00 / 8,50

Capella Marrenon, La Tour d'Aigues
2023 *Ventoux*, Syrah, Grenache 5,00 / 9,50

€

APÉRITIF

Crémant d'Alsace, Gustave Lorentz

0,1l 8,50

Rieslingsekt, Weingut Pfaffmann

mit Holunderblüte

0,1l 7,00

Champagner, Blanc de Blancs, Henri Mandois

0,1l 18,00

Alkoholfreier Apfel-Sekt

5,50

Portwein „Quinta de Baldias“

6,50

Pastis

6,50

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

6,00

Campari-Grapefruit-Cocktail

7,50

€

Fragen Sie nach unserem Überraschungs-Menü
5 erlesene Gänge ab 2 Personen 80,00 pro Person

VORSPEISEN

Bunter Blatt- und Rohkostsalat
8,00

Jakobsmuscheln an Blatt- und Rohkostsalat
18,00

Pfifferlingsnudeln an buntem Blatt- und Rohkostsalat
16,00

Bretonische Austern
Stück 4,00

Zanderpastete auf Rohkost und Blattsalat
14,00

Kräutercremesuppe
8,00

Spargelcremesuppe
8,00

Ratatouillecremesuppe
8,00

Suppentriologie
12,00

€

HAUPTGERICHTE

Schweinebäckle in Burgundersoße
Rosmarinkartoffeln, Ratatouille
28,00

Roastbeef in Pfeffersoße
Kartoffel-Gratin, Marktgemüse
38,00

Kalbsnieren in Senfsoße
geschabte Spätzle, Marktgemüse
34,00

Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen
und geschabte Spätzle
30,00

Lammrücken in Burgunder Reduktion
Kartoffel- Gratin, Marktgemüse
40,00

VEGETARISCH

Königin-Pastete mit Spargelragout
Marktgemüse
25,00

€

FISCH

Schottischer Lachs in der Kartoffelkruste, Marktgemüse
30,00

Zanderfilet mit Spargelragout, neue Kartoffeln
40,00

UNSERE DESSERT VARIATION

Himbeer-Joghurt-Panna-Cotta

Mocca Crème brûlée

Pistazien-Mousse au Chocolat

Grand-Marnier-Halbgefrorenes

Lemon Curd mit Limoncello

als Variation serviert / einzelne Portion

16,00 / 4,00

FROMAGES

Elsässer Munster

Bleu d'Auvergne

Brie

Ziegen-Selles-sur-Cher

Tomme de Périgord

als Variation serviert / einzelne Portion

16,00 / 4,00

€