

OFFENE WEINE

WEISS

Weingut Dominik Zorn, Kraichtal
2025 Auxerrois

0,1 l / 0,25 l

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 *Ozmose*, 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

Bretonische Austern nature / mit Trüffelvinaigrette
4,00 / 4,50 je Auster

Bunter Blatt- und Rohkostsalat
8,00

Muskatkürbis-Carpaccio mit mariniertem Schafskäse
10,00

Räucheraalpastete auf Rohkost und Blattsalat
16,00

Gänseleberpastete mit Brioche auf Rohkost und Blattsalat
20,00

Krabbencocktail mit provenzalischem Gemüse
15,00

Pfifferlingcremesuppe
8,00

Kürbiscremesuppe
8,00

Kraftbrühe mit Kräuterflädle
8,00

€

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderbäckle in Burgundersoße,
geschabte Spätzle und Marktgemüse
30,00

Roastbeef in Pfeffersoße,
Kartoffelgratin und Marktgemüse
38,00

Barbarie-Entenbrust in Portwein-Reduktion,
Kartoffelgratin und Marktgemüse
38,00

Poulardenbrust mit Pfifferlingen,
Bandnudeln und Marktgemüse
30,00

Kaninchenkeule in Knoblauchsoße,
geschabte Spätzle und Marktgemüse
34,00

VEGETARISCH IN DREI GÄNGEN

Kürbisvariation mit Blatt- und Rohkostsalat,
Königinpastete mit Pfifferlingragout und Marktgemüse,
Dessertvariation
45,00

€

FISCH

Schottischer Lachs in der Kartoffelkruste,
Marktgemüse
30,00

Steinbuttfilet mit Safransoße,
Marktgemüse und Kartoffeln
40,00

UNSERE DESSERTVARIATION

Mango-Joghurt-Panna-Cotta
Mousse au Chocolat
Tonkabohnen-Flan
Kirschwasser-Halbgefrorenes
Zitronencreme mit Beerengrütze
einzelne Portion / als Variation serviert
4,00 / 16,00

KÄSE

Elsässer Munster mit Pellkartoffeln
Bleu d'Auvergne mit Feigensenf
Brie de Meaux mit Friséesalat und Trüffelvinaigrette
Ziegenkäse mit Oliven-Tomaten-Tapenade
Comté mit Weißburgunder-Birne
je 9,00

€