OFFENE WEINE

	0,1 l / 0,25 l
WEISS	
Weingut Dominik Zorn, Kraichtal	
2025 Auxerrois	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
0,1 l 8,50

Rieslingsekt, Weingut Pfaffmann
mit Holunderblüte
0,1 l 7,00

Champagner, Blanc de Blancs, Henri Mandois
0,1 l 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
4,00 je Auster

Bunter Blatt- und Rohkostsalat
8,00

Muskatkürbis-Carpaccio mit mariniertem Schafskäse
10,00

Räucheraalpastete an marinierten Bio-Linsen, Feldsalat
16,00

Gänseleberpastete mit Brioche auf Rohkost und Blattsalat
20,00

Krabbencocktail
15,00

Herbstpilzcremesuppe
8,00

Kürbiscremesuppe
8,00

Linsensüpple mit Jakobsmuschel
8,00

€

HAUPTGERICHTE

Rinderbacke in Burgundersoße,
geschabte Spätzle und Marktgemüse
30,00

Roastbeef in Pfeffersoße,
Kartoffelgratin und Marktgemüse
38,00

Entenkeule 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

Seeteufel in Rieslingsoße,
Elsässer Sauerkraut, Kartoffeln
40,00

DESSERT

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

€