

*Fischmenü*

*Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Kürbiscarpaccio mit Gurke und Melone*

\*\*\*

*Auf der Haut gebratener Loup de Mer  
auf Safran-Risotto mit Lauchgemüse und Noilly-Prat-Sauce*

\*\*\*

*Kaffeemousse mit Pistazieneis  
und Blutorangen-Minz-Salat*

*43,60 Euro*

*Menü mit Kalbsleber*

*Bunter Salat  
mit sautierten Waldpilzen*

\*\*\*

*Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree*

\*\*\*

*Vanilleparfait mit Weinschaumcrème  
auf Salat von weißen und roten Trauben*

*36,00 Euro*

## Herbstmenü

*Kürbiscremesüppchen  
mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen*

\*\*\*

*Ziegenkäsenougat  
auf Salat von blauen Trauben mit kandierten Walnüssen*

\*\*\*

*Zanderfilet  
auf gebratenen Artischocken mit hausgemachten Gnocchi,  
Thymiansauce und Parmesanschaum*

\*\*\*

*Mousse von dunkler Schokolade  
mit Birnenragoût und Birnensorbet*

<i>Als Vier-Gang-Menü</i>	<i>48,00 Euro</i>
<i>Als Drei-Gang-Menü mit Suppe</i>	<i>38,20 Euro</i>
<i>Als Drei-Gang-Menü mit Ziegenkäse</i>	<i>42,70 Euro</i>

Zum Wein  
oder als Vorspeise

*Schälchen*  
*eingelegte Oliven*  
*2,50*

\*\*\*

*Portion*  
*luftgetrockneter Schinken*  
*7,80*

\*\*\*

*Käseauswahl*  
*11,30*

## Vorspeisen

*Kürbiscremesüppchen  
mit steirischem Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen*  
6,70

\*\*\*

*Cappuccino von Curry und Zitronengras  
mit gebratener Garnele*  
12,30

\*\*\*

*Bunter Salat  
mit sautierten Waldpilzen*  
9,60

\*\*\*

*Ziegenkäsenougat  
auf Salat von blauen Trauben mit kandierten Walnüssen*  
11,90

\*\*\*

*Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Kürbiscarpaccio mit Gurke und Melone*  
13,90

\*\*\*

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto  
und gehobeltem Parmesan*  
12,80

## Fischhauptgänge

*Auf der Haut gebratener Loup de Mer  
auf Safran-Risotto mit Lauchgemüse und Noilly-Prat-Sauce  
25,80*

\*\*\*

*Zanderfilet  
auf gebratenen Artischocken mit hausgemachten Gnocchi,  
Thymiansauce und Parmesanschaum  
25,80*

## Vegetarischer Hauptgang

*Möhren-Steckrüben-Curry  
auf Basmatireis mit Granatapfel  
17,90*

## Fleischhauptgänge

*Kotelett vom Iberico-Schwein  
auf mediterranem Süßkartoffelragout  
mit schwarzen Oliven und Ziegenkäseschaum  
23,60*

\*\*\*

*Roastbeef mit Rotweinschalotten  
auf Rahmspitzkohl mit konfierten Kartoffeln  
25,80*

\*\*\*

*Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree  
20,80*

\*\*\*

*Carrié vom Lamm  
auf geschmortem Cremolatagemüse und konfierten Kartoffeln  
35,30*

## Dessert

*Mousse von dunkler Schokolade mit Birnenragoût  
und Birnensorbet*

*10,90*

*\*\*\**

*Kaffeemousse mit Pistazieneis  
und Blutorangen-Minz-Salat*

*9,90*

*\*\*\**

*Vanilleparfait mit Weinschaumcrème  
auf Salat von weißen und roten Trauben*

*9,90*

*\*\*\**

*Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten*

*9,50*

*\*\*\**

*Dessertvariation „Oskar“*

*12,30*

*\*\*\**

*Käseauswahl*

*11,30*

### Zum Dessert empfehlen wir

*Bragstitter*

*Westhofer Kirchspiel*

*Silvaner, Eiswein Rheinhessen, 2016*

*0,1*

*9,90*