

Wintermenü

*Kartoffelcrèmesüppchen
mit karamellisierten Äpfeln und gebratener Blutwurst
(Bergdolt-Reif & Nett, Riesling, Pfalz, QbA, 2018, trocken 0,1 2,70)*

*Wachtelsuprême
auf mariniertem Wirsing-Feldsalat mit Chili-Ingwer-Dressing
(Forster Winzerverein, Riesling, Pfalz, Kabinett, 2018, feinherb 0,1 4,20)*

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Safranrisotto mit Noilly Prat Sauce
(Poggio Le Volpi, Epos, Frascati Superiore Riserva, Latium, DCCG, 2016, trocken 0,1 4,70)*

*Hirschkalbsmedaillons an Portweinsauce,
dazu sautierter Rosenkohl und Maronenstampf
(Christmann, Saint Laurent, Pfalz, QbA, 2014, trocken 0,1 4,90)*

*Weißer Schokoladenmousse
und dunkles Schokoladensorbet mit marinierten Pflaumen
(Leo Lahm, Minus 7, Silvaner, Eiswein, Rheinhessen, 2017, edelsüß 0,1 7,90)*

*als Fünf-Gang-Menü 72,00 Euro
als Vier-Gang-Menü mit Jakobsmuscheln oder Wachtel 61,00 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Jakobsmuscheln oder Wachtel 55,00 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Suppe 47,50 Euro*

Fischmenü

*Gebratene Garnelen
auf Salat von karamellisierten Kürbisspalten,
Rucola und Orangen*

(Agro de Bazán, Granbazán Etiqueta Ámbar, Albariño, Rías Baixas, DO, 2018, trocken 0,1 4,70)

*Auf der Haut gebratener Loup de Mer
auf Süßkartoffelcreme mit Babyspinat und Parmesanschaum*

(Poggio Le Volpi, Epos, Frascati Superiore Riserva, Latium, DCG, 2016, trocken 0,1 4,70)

*Orangen Panna Cotta
mit karamellisiertem Honig und Zitrusfrüchtesalat*
(Leo Lahm, Minus 7, Silvaner, Eiswein, Rheinhessen, 2017, edelsüß 0,1 7,90)

45,50 Euro

Menü mit Ente

*Feldsalat mit Sherry-Senf-Dressing,
Speck und Croutons*

(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, Kabinett, 2018, trocken 0,1 2,70)

*Geschmorte Entenkeule an Akazienhonigjus
mit Rotkraut, Apfelkompott und Serviettenknödeln*

(Hahnmühle, Spätburgunder Nahe, QbA, 2018, trocken 0,1 4,20)

*Lebkuchenmousse
mit Glühweinkirschen*

(Leo Lahm, Minus 7, Silvaner, Eiswein, Rheinhessen, 2017, edelsüß 0,1 7,90)

33,50 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
eingelegte Oliven
3,80

Portion
luftgetrockneter Schinken
8,90

Käseauswahl
12,80

Vorspeisen

*Kartoffelcrèmesüppchen
mit karamellisierten Äpfeln und gebratener Blutwurst*
7,80

*Feldsalat mit Sherry-Senf-Dressing,
Speck und Croutons*
7,90

*Gebratene Garnelen
auf Salat von karamellisierten Kürbisspalten,
Rucola und Orangen*
15,90

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Safranrisotto
mit Noilly Prat Sauce*
14,90

*Wachtel suprême
auf mariniertem Wirsing-Feldsalat*
15,60

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto
und gehobeltem Parmesan*
12,90

Fischhauptgänge

*Steinbutt unter Kartoffelstroh
mit Kohlrabigemüse und Rotweinbutter
28,50*

*Auf der Haut gebratener Loup de Mer auf Süßkartoffelcreme
mit Babyspinat und Parmesanschaum
25,80*

Vegetarischer Hauptgang

*Ragoût von gebratenem Kohlrabi
und sautierten Waldpilzen an Gruyèresauce
mit Kartoffelstroh
17,90*

Fleischhauptgänge

*Geschmorte Entenkeule an Akazienhonigjus mit Rotkraut,
Apfelkompott und Serwiettenknödeln
19,80*

*Kalbssteak unter der Walnusskruste
an Schwarzwurzelpüree mit buntem Karottengemüse
26,70*

*Rinderfilet mit Rotweinschalotten,
und zweierlei von der Topinambur Wurzel
34,80*

*Hirschkalbsmedaillons an Portweinsauce,
dazu sautierter Rosenkohl und Maronenstampf
34,80*

Dessert

*Orangen Panna Cotta
mit karamellisiertem Honig und Zitrusfrüchtesalat*
9,90

*Lebkuchenmousse
mit Glühweinkirschen*
9,90

*Weißer Schokoladenmousse
und dunkles Schokoladensorbet mit marinierten Pflaumen*
11,30

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
9,50

Dessertvariation „Oskar“
12,80

Käseauswahl
12,80

Zum Dessert empfehlen wir

Leo Lahm

Minus 7

Silvaner, Eiswein, Rheinhessen, 2017, edelsüß

0,1

7,90