

Herbstmenü

Kürbiscrèmesüppchen
mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
(Hummel, Malscher Ölbaum Chardonnay, Kabinett, Baden, 2020, trocken 0,1 4,20)

Ziegenkäseougat
auf Wildkräutersalat mit Feigenchutney
(Borell-Diehl, Scheurebe Réserve, Barrique, Pfalz, QbA, 2020, trocken 0,1 4,90)

Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesta
und gehobeltem Parmesan
(Feudo Arancio, Syrah, Sicilia, J.G.F, 2020, trocken 0,1 2,70)

Kabeljau
auf Perlgraupenrisotto mit Apfel und Rote Beete
mit Meerrettichschaum
(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2020, trocken 0,1 2,90)

Schokoladenmousse und Quittensorbet
mit Birnenragoût und Mandeln
(Leo Lahm, Minus 7, Silvaner Eiswein, Rheinhessen, 2018 0,1 7,90)

als Fünf-Gang-Menü 65,00 Euro
als Vier-Gang-Menü mit Ziegenkäse oder Carpaccio 52,50 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Ziegenkäse oder Carpaccio 46,40 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Suppe 39,90 Euro

Fischmenü

**Gebratene Garnelen
auf lauwarmem Artischockensalat**
(Le Monde, Friulano, Friaul, DOC, 2020, trocken, 0,1 4,20)

**Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
auf Kichererbsen-Mangold-Gemüse mit Safran-Sauce**
(Borell-Diehl, Scheurebe Réserve, Barrique, Pfalz, QbA, 2020, trocken 0,1 4,90)

**Vanilleparfait mit Weinschaumcrème
und marinierten Trauben**
(Leo Lahm, Minus 7, Silvaner Eiswein, Rheinhessen, 2018 0,1 7,90)

47,90 Euro

*Menü mit Sauerbraten
von Kalbsbäckchen*

*Gnocchi
mit Walnussfüllung und geschmortem Kürbis*
(Hummel, Malscher Ölbaum Chardonnay, Kabinett, Baden, 2020, trocken 0,1 4,20)

*Sauerbraten von Kalbsbäckchen
mit Hagebutten-Rotkohl, Ingwer-Birnen
und Serwettenknödeln*
(Hahnmühle, Spätburgunder, Nahe, QbA, 2019, trocken 0,1 4,00)

*Dreierlei Sorbet
mit frischen Früchten*
(Leo Lahm, Silvaner Eiswein, Rheinhessen, 2018 0,1 7,90)

41,20 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
ingelegte Oliven
3,80

Portion
luftgetrockneter Schinken
8,90

Käseauswahl
13,00

Vorspeisen

*Kürbiscièmesüppchen
mit steirischem Kürbiskeröl
und gerösteten Kürbiskernen
6,80*

*Ziegenkäsenougat
auf Wildkräutersalat mit Feigenchutney
14,80*

*Gebratene Garnelen
auf lauwarmem Artischockensalat
16,80*

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto
und gehobeltem Parmesan
13,50*

*Gnocchi
mit Walnussfüllung und geschmortem Kürbis
12,00*

Fischhauptgänge

*Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
auf Kichererbsen-Mangold-Gemüse mit Safran-Sauce
26,80*

*Kabeljau
auf Perlgraupenrisotto mit Apfel und Rote Beete
mit Meerrettichschaum
27,80*

Vegetarische Hauptgänge

*Gemüse-Safran-Cous Cous
mit Tomatensugo, gebratenen Artischockenherzen
und Artischockenpüree
17,90*

*Gnocchi
mit Walnussfüllung und geschmortem Kürbis
17,90*

Fleischhauptgänge

*Sauerbraten von Kalbsbäckchen
mit Hagebutten-Rotkohl, Ingwer-Birnen
und Serwettenknödeln
24,00*

*Rinderfilet unter der Walnussskruste
auf Petersilienwurzelpüree mit Kerbelkarotten
35,50*

*Hirschkalbsrücken an Portweinsauce mit Pflaumen,
dazu Rahmwirsing und Serwettenknödeln
36,90*

Dessert

*Vanilleparfait mit Weinschaumcrème
und marinierten Trauben*

9,90

*Schokoladenmousse und Quittensorbet
mit Birnenragoût und Mandeln*

9,90

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten

9,50

Dessertvariation „Oskar“

12,50

Käseauswahl

13,00

Zum Dessert empfehlen wir

Leo Lahm

Minus 7

Silvaner Eiswein, Rheinhessen , 2018

0,1

7,90