

Wintermenü

Winterwurzelsüppchen mit Thymianmaronen

(Borell-Diehl, Grauer Burgunder, QbA, 2020, trocken 0,1 2,90)

Tranchen vom Lammfilet auf lauwarmem Salat von bunten Linsen mit Topinamburchip

(Hannes Reeh, « Heideboden », Rotweincuvecé, Burgenland, Österreich, 2017, trocken 0,1 4,80)

Gnocchi mit Walnussfüllung und geschmortem Kürbis

(Kummel, Auxerrois, Baden, QbA, 2020, trocken 0,1 4,20)

Kabeljau mit Pommery-Senf-Sauce, Lauchgemüse und „La Ratte“ Kartoffeln

(Bassermann-Jordan, Weißburgunder, Pfalz, QbA, 2020, trocken 0,1 3,60)

Schokoladenmousse und Quittensorbet mit Birnenragoût und Mandeln

(Borell-Diehl, Rieslaner, Beerenauslese, Pfalz, 2016 0,1 8,50)

als Fünf-Gang-Menü 68,00 Euro
als Vier-Gang-Menü mit Garnelen oder Lamm 54,50 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Garnelen oder Lamm 47,50 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Suppe 41,00 Euro

Fischmenü

**Gebratene Garnelen
auf gestautem Feldsalat an Curryschaum**
(Forster Ungeheuer, Riesling,, Kabinett, 2020, feinherb 0,1 3,50)

**Zanderfilet auf gebratenen Artischocken
mit hausgemachten Gnocchi,
Thymiansauce und Parmesanschaum**
(Kummel, Auxerrois, Baden, GbA, 2020, trocken 0,1 4,20)

**Dreierlei Sorbet
mit frischen Früchten**
(Borell-Diehl, Rieslaner, Beerenauslese, Pfalz, 2016 0,1 8,50)

47,90 Euro

Menü
mit geschmorter Entenkeule

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

(Bassemann-Jordan, Weißburgunder, Pfalz, QbA, 2020, trocken 0,1 3,60)

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

(Bodegas Piqueras, Piqueras Gold, Crianza, Almansa DO, 2016, trocken 0,1 4,20)

*Zimtparfait mit Gewürzzwetschgen
und Zwetschgensorbet*

(Borell-Diehl, Cabernet Mitos, Beerenauslese, Pfalz, 2016 0,1 8,50)

36,40 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
ingelegte Oliven
3,80

Portion
luftgetrockneter Schinken
8,90

Käseauswahl
13,00

Vorspeisen

*Winterwurzelsüppchen
mit Thymianmaronen*

7,80

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

8,50

*Gebratene Garnelen
auf gestautem Feldsalat an Curryschaum*

16,80

*Tranchen vom Lammfilet
auf lauwarmem Salat von bunten Linsen
mit Topinamburchip*

17,90

*Gnocchi
mit Walnussfüllung und geschmortem Kürbis*

12,00

Fischhauptgänge

*Zanderfilet auf gebratenen Artischocken mit hausgemachten Gnocchi,
Thymiansauce und Parmesanschaum*
26,50

*Kabeljau mit Pommery-Senf-Sauce, Lauchgemüse
und „La Ratte“ Kartoffeln*
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

*Geschmorte Entenkeule an Akazienhonigjus mit Rotkraut,
Apfelkompott und Serviettenknödeln*
22,00

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

*Hirschkalbsrücken mit Rotweinbirne, Rahmwirsing
und handgeschabten Spätzle*
36,90

Dessert

*Zimtparfait mit Gewürzzwetschgen
und Zwetschgensorbet*
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