

Wintermenü

*Kohlrabi-cièmesüppchen
mit Äpfeln und glacierten Maronen*
(Otella, Lugana, Venezia-Giulia, D.O.C., 2021, trocken 0,1 4,50 Euro)

*Variation vom Blumenkohl
mit gebratener Jakobsmuschel*
(Forster Winzerverein, Forster Ungeheuer, Riesling, Pfalz, Kabinett, 2021, trocken 0,1 3,00)

*Tranchen vom Hirschrücken
auf Salat von bunten Linsen*
(Lagrein „Muri Gries“, D.O.C., Südtirol, 2021, trocken 0,1 4,90 Euro)

*Auf der Haut gebratenes Filet vom Bachsaibling
mit Kürbisravioli*
(Knipser, Chardonnay & Weißburgunder, Pfalz, Q.b.A., 2021, trocken 0,1 4,60)

*Zimtparfait mit Pflaumenkompott
und Punschschaum*
(Leo Lahm, Minus 7, Rheinhessen, Eiswein, edelsüß 0,1 12,00)

als Fünf-Gang-Menü 73,50 Euro
als Vier-Gang-Menü mit Jakobsmuscheln oder Hirsch 57,50 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Jakobsmuscheln oder Hirsch 50,00 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Suppe 41,50 Euro

Fischmenü

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Kokosmilch, geröstetem Sesam und Garnele

(Clauer de Chant, Amonis Cuvée, Baden, Spätlese, 2020, halbtrocken 0,1 4,20)

Lachssteak auf Selleriepüree mit mariniertem Fenchel und Zitrusfrüchten

(Otella, Lugana, Venezia-Giulia, D.O.C., 2021, trocken 0,1 4,50 Euro)

Schokoladenmousse mit Ananas-Granatapfel-Ragoût und Mangosorbet

(Leo Lahm, Minus 7, Rheinhessen, Eiswein, edelsüß 0,1 12,00)

46,50 Euro

Menü mit Ente

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

(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2021 trocken 0,1 3,50)

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

(Lagrein „Muri Gries“, D.O.C., Südtirol, 2021, trocken 0,1 4,90 Euro)

*Zimtparfait mit Pflaumenkompott
und Punschschaum*

(Leo Lahm, Minus 7, Rheinhessen, Eiswein, edelsüß 0,1 12,00)

39,00 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
eingelegte Oliven
4,90

Portion
luftgetrockneter Schinken
13,00

Käseauswahl
14,50

Vorspeisen

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

8,40

*Kohlrabi-cièmesüppchen
mit Äpfeln und glacierten Maronen*

8,40

*Karotten-Ingwer-Süppchen
mit Kokosmilch, geröstetem Sesam
und Garnele*

13,40

*Variation vom Blumenkohl
mit gebratenen Jakobsmuscheln*

16,90

*Tranchen vom Hirschrücken
auf Salat von bunten Linsen*

19,80

*Gnocchi mit Maronenfüllung, Walnüssen,
sautierten Waldpilzen und Gruyèresauce*

12,60

Fischhauptgänge

*Auf der Haut gebratenes Filet vom Bachsaibling
mit Kürbisravioli
26,60*

*Lachssteak auf Selleriepüree
mit mariniertem Fenchel und Zitrusfrüchten
32,00*

Vegetarischer Hauptgang

*Gnocchi mit Maronenfüllung, Walnüssen,
sautierten Waldpilzen und Gruyèresauce
18,90*

Fleischhauptgänge

*Geschmorte Entenkeule an Akazienhonigjus mit Rotkraut,
Apfelkompott und Serviettenknödeln*
24,00

*Kalbssteak unter der Walnußkruste
auf Petersilienwurzelpurée mit Karottengemüse*
32,00

*Hirschkalbsmedaillons an Portweinjus,
dazu Schwarzwurzel mit Rosinen und Cashewkernen
und handgeschabte Spätzle*
36,00

Dessert

*Schokoladenmousse
mit Ananas-Granatapfel-Ragoût und Mangosorbet
10,90*

*Zimtparfait mit Pflaumenkompott
und Punschschaum
10,90*

*Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
9,50*

*Dessertvariation „Oskar“
13,00*

*Käseauswahl
14,50*

Zum Dessert empfehlen wir

Leo Lahm

Minus 7

Silvaner

Rheinhessen, Eiswein, 2018, edelsüß

0,1

12,00