

## Herbstmenü

### *Gebratene Jakobsmuscheln auf Maronenpüree*

*(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2022, trocken\* 0,1 3,50)*

\*\*\*

### *Spanferkelbäckchen auf Gremolatagemüse*

*(Borell-Diehl, Scheurebe „Reserve“, Pfalz, QbA, 2022, trocken\* 0,1 5,60)*

\*\*\*

### *Lachssteak auf Selleriepüree mit gebratenem Fenchel und Zitrusfrüchten*

*(Emil Bauer & Söhne, „Make Müller Great Again“, Müller -Thurgau, Pfalz, QbA, 2022, trocken\* 0,1 4,20)*

\*\*\*

### *Haselnußschnitte mit Schokolade mit Portwein-Zimt-Pflaumen*

*(Leo Lahm, Huxelrebe, Rheinhessen, Auslese, 2019, edelsüß 0,1 7,50)*

*Als Vier-Gang-Menü 80,00 Euro*

*Als Drei-Gang-Menü 63,50 Euro*

## Fischmenü

### *Lachstatar mit Gurke und Limetten-Crème Fraîche*

*(Forster Winzerverein, Forster Ungeheuer, Riesling, Pfalz, Kabinett, 2022, trocken\* 0,1 3,00)*

\*\*\*

### *Kabeljau auf Möhren-Steckrüben-Curry*

*(Emil Bauer & Söhne, „Make Müller Great Again“, Müller -Thurgau, Pfalz, QbA, 2022, trocken\* 0,1 4,20)*

\*\*\*

### *Zweierlei Sorbet mit frischen Früchten*

*(Leo Lahm, Fluxelrebe, Rheinhessen, Auslese, 2019, edelsüß 0,1 7,50)*

**58,00 Euro**

Menü  
mit Kalbsbäckchensauerbraten

*Feldsalat mit Sherry-Senf-Dressing,  
Speck und Croutons*  
(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2022, trocken\* 0,1 3,50)

\*\*\*

*Sauerbraten von Kalbsbäckchen  
mit Hagebutten-Rotkohl, Ingwer-Birnen und Serwettenknödeln*  
(Hahnmühle, Spätburgunder, Nahe, Q.b.A., 2022, trocken\* 0,1 4,20)

\*\*\*

*Haselnußschnitte mit Schokolade  
mit Portwein-Zimt-Pflaumen*  
(Leo Lahm, Fluxeliebe, Rheinhessen, Auslese, 2019, edelsüß 0,1 7,50)

45,50 Euro

## Vegetarisches Menü

### *Kürbiscremesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen*

*(Emil Bauer & Söhne, „Make Müller Great Again“, Müller -Thurgau, Pfalz, QbA, 2022, trocken\* 0,1 4,20)*

\*\*\*

### *Gnocchi mit Walnußfüllung, Maronen sautierten Waldpilzen und Gruyèresauce*

*(Borell-Diehl, Scheurebe „Reserve“, Pfalz, QbA, 2022, trocken\* 0,1 5,60)*

\*\*\*

### *Sablé Törtchen gefüllt mit Zitronencreme und Baiser mit Pistazieneis*

*(Leo Lahm, Kuxelrebe, Rheinhessen, Auslese, 2019, edelsüß 0,1 7,50)*

**41,50 Euro**

Zum Wein  
oder als Vorspeise

*Schälchen*  
*eingelegte Oliven*  
*5,50*

\*\*\*

*Portion*  
*luftgetrockneter Schinken*  
*14,50*

\*\*\*

*Käseauswahl*  
*16,50*

## Vorspeisen

*Kürbiscremesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen*

*8,90*

\*\*\*

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

*9,50*

\*\*\*

*Lachstatar  
mit Gurke und Limetten-Crème Fraiche*

*18,90*

\*\*\*

*Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Maronenpüree*

*19,80*

\*\*\*

*Spanferkelbäckchen  
auf Gremolatagemüse*

*19,80*

\*\*\*

*Gnocchi mit Walnußfüllung, Maronen,  
sautierten Waldpilzen und Gruyèresauce*

*16,00*

Fischhauptgänge

*Lachssteak  
auf Selleriepüree mit gebratenem Fenchel  
und Zitrusfrüchten  
34,50*

\*\*\*

*Kabeljau  
auf Möhren-Steckrüben-Curry  
mit Kokosschaum  
37,50*

Vegetarische Hauptgänge

*Gnocchi mit Walnußfüllung, Maronen,  
sautierten Waldpilzen und Gruyèresauce  
24,00*

\*\*\*

*Möhren-Steckrüben-Curry  
mit Basmatireis und Kokosschaum  
19,50*

*Fleischhauptgänge*

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

*28,00*

*\*\*\**

*Rinderfilet mit gebratenen Waldpilzen,  
sautiertem Spitzkohl und Kartoffelstroh*

*36,50*

*\*\*\**

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

*39,50*

## Dessert

*Schokoladen-Kaffee-Schnitte  
mit Portwein-Zimt-Pflaumen  
12,90*

\*\*\*

*Sablé Förtchen gefüllt mit Zitronencreme und Baiser  
mit Pistazieneis  
12,90*

\*\*\*

*Zweierlei Sorbet  
mit frischen Früchten  
8,00*

\*\*\*

*Käseauswahl  
16,50*

### Zum Dessert empfehlen wir

*Leo Lahm*

*Huxelrebe*

*Rheinhessen, Auslese, 2019, edelsüß*

*0,1*

*7,50*