

Wintermenü

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)*

Schokoladen-Kaffee-Schnitte mit Portwein-Zimt-Pflaumen

(Leo Lahm, „Minus 7“, Silvaner, Rheinhessen, Eiswein, 2018, edelsüß 0,1 12,50)

Als Vier-Gang-Menü 87,00 Euro

Als Drei-Gang-Menü 68,20 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, „Minus 7“, Silvaner, Rheinhessen, Eiswein, 2018, edelsüß 0,1 12,50)

65,00 Euro

Menü mit Ente

Feldsalat mit Sherry-Senf-Dressing, Speck und Croutons

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

Geschmorte Entenkeule an Akazienhonigjus mit Rotkraut, Apfelkompott und Serviettenknödeln

(Knipser, Spätburgunder, Pfalz, Q.b.A., 2018, trocken 0,1 5,60)*

Schokoladen-Kaffee-Schnitte mit Portwein-Zimt-Pflaumen

(Leo Lahm, „Minus 7“, Silvaner, Rheinhessen, Eiswein, 2018, edelsüß 0,1 12,50)

51,80 Euro

Vegetarisches Menü

Karotten-Ingwer-Süppchen

(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 Förtchen gefüllt mit Zitronencreme und Baiser mit Pistazieneis

(Leo Lahm, „Minus 7“, Silvaner, Rheinhessen, Eiswein, 2018, edelsüß 0,1 12,50)

46,10 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
eingelegte Oliven
6,20

Portion
luftgetrockneter Schinken
16,30

Käseauswahl
18,50

Vorspeisen

Karotten-Ingwer-Süppchen

9,90

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

10,70

*Lachstatar
mit Gurke und Limetten-Crème Fraiche*

21,20

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Maronenpüree*

22,20

*Spanferkelbäckchen
auf Gremolatagemüse*

22,20

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

18,00

Fischhauptgänge

*Lachssteak
auf Selleriepüree mit gebratenem Fenchel
und Zitrusfrüchten
38,60*

*Kabeljau
auf Möhren-Steckrüben-Curry
mit Kokosschaum
42,00*

Vegetarische Hauptgänge

*Gnocchi mit Walnußfüllung, Maronen,
sautierten Waldpilzen und Gruyèresauce
26,90*

*Möhren-Steckrüben-Curry
mit Basmatireis und Kokosschaum
21,80*

Fleischhauptgänge

*Geschmorte Entenkeule an Akazienhonigjus mit Rotkraut,
Apfelkompott und Serwiettenknödeln*
32,40

*Rinderfilet mit gebratenen Waldpilzen,
sautiertem Spitzkohl und Kartoffelstroh*
40,90

*Hirschkalbsmedaillons an Portweinjus,
dazu Schwarzwurzel mit Rosinen und Cashewkernen
und handgeschabte Spätzle*
44,20

Dessert

*Schokoladen-Kaffee-Schnitte
mit Portwein-Zimt-Pflaumen
14,40*

*Sablé Törtchen gefüllt mit Zitronencreme und Baiser
mit Pistazieneis
14,40*

*Zweierlei Sorbet
mit frischen Früchten
9,00*

*Käseauswahl
18,50*

Zum Dessert empfehlen wir

Leo Lahm

„Minus 7“ Silvaner

Rheinhessen, Eiswein, 2018, edelsüß

0,1

12,50