



Vorspeisen

Veganes Süppchen vom Kürbis 
mit Curry und Kokos 9,90

Grillgemüse mit Burrata 
und Basilikumpesto 14,90

Feldsalat mit Orangendressing, 
Maronen und Tête de Moine 13,90

Quiche mit Spinat und roten Zwiebeln 
Salatbouquet 12,90

Carpaccio vom Weiderind mit Cornichon-Vinaigrette
und Grana Padano 13,90

Geräucherte Entenbrust mit Shiitakepilzen, Ricotta
und Kürbis 16,90

Hausgebeizter Lachs mit Avocado
und Limettensauce 16,90

6 Stück Fines de Claire Austern
natur oder gratiniert, 19,50/21,50

Hausgemachte Landpastete mit Rotweinzwiebeln 13,90

Gebratene Gambas mit Hummus, Erdnüssen
und Paprikaschaum 19,50

Tataki vom Thunfisch auf Algensalat
19,50

Weißweinempfehlung

2017 Hochheimer Stielweg Riesling tr. Künstler 38,-

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
so erläutern wir Ihnen gerne unsere Speisekarte.

Hauptgerichte

Spinat-Käse-Serviettenknödel 
auf einem Pilzragout 21,50

Buntes Gemüse -Potpourri mit Basilikumpesto  21,50

Filet vom arktischen Saibling
mit Limonen – Kapern – Vinaigrette 33,50

Filet vom Steinbutt 35,50
pochiert in Muscadet

Bei Niedertemperatur sanft gegartes
Schaufelstück vom Weiderind 25,50

Rahmragout aus der Hirschkalbskeule
29,50

Duett von Rinderfilet
und geschmorten Kalbsbäckchen 34,50

Filet vom Kalb mit Gambas
und Zitronen – Thymianbutter 33,50

Sanft geschmorte Lammhaxe
in Rosmarinjus 28,50

Überraschungsmenüs

3 Gänge 49,-

4 Gänge 59,- (nur Tischweise)

Rotweinempfehlung
2014 Old Bush Vine Grenache 39,-
Yalumba Barossa, Australien