

Vorspeisen

Artischockencreme mit Mozzarella und Pesto 9,90 

Burrata mit Grillgemüse und Basilikumpesto 15,90 

Brot Salat mit Avocado und Kirschtomaten 13,90 

Carpaccio vom Weiderind mit Pfifferlingen und Grana Padano 15,90

Hausgemachte Landpastete mit Zwiebelconfit 14,90

Rosa gebratene Kalbssemerrolle mit Thunfischcreme 15,90
halbgetrockneten Tomaten und Kapernäpfeln

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

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch mit See-Algensalat 21,50

Gebratene Jakobsmuscheln mit Kaiserschoten 21,50
Aprikosen und Vanillebutter

Gambas à la Provencale auf gegrilltem Spitzpaprika 19,50

Weißweinempfehlung

2018 Hochheimer Herrenberg Riesling, Erste Lage trocken
Weingut Künstler Rheingau 38,-

Hauptgerichte

Spinat-Käse-Serviettenknödel auf einem Pilzragout 22,50 

Buntes Gemüse -Potpourri mit Basilikumpesto 22,50 

Gebratenes Filet vom arktischen Saibling 34,50
in Limonen-Kapern-Vinaigrette

Filet vom Steinbutt pochiert in Muscadet 37,50

Bei Niedertemperatur sanft gegartes Schaufelstück vom Weiderind 25,50

Rosa gebratene Entenbrust in einer Sauce
aus Elexier de Balsamico und Himbeeren 29,50

Filet vom friesischen Kalb
mit Pfifferlingen in Rahmsauce 36,50

Eifeler Kaninchenkeule in Sherry-Senf-Sauce 29,50

Medaillon vom Rehrücken in Thymianrahm 37,50

Überraschungsmenüs

3 Gänge 49,-

4 Gänge 62,- (nur Tischweise)

Rotweinempfehlung

2014 Merlot, trocken

Weingut Schnaitmann, Württemberg 38,-