

Vorspeisen

Creemesüppchen von Hokkaido, Kokos und Curry 9,90 

Burrata mit Grillgemüse und Basilikumpesto 15,90 

Brotsalat mit Avocado und Kirschtomaten 13,90 

Carpaccio vom Weiderind mit Shiitake Pilzen und Grana Padano 15,90

Hausgemachte Landpastete mit Zwiebelconfit 14,90

Lauwarmer Tafelspitz mit Rettich, Kürbiskernen und ihrem Öl 15,90

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
Aprikosen und Vanillebutter*

Pulpo à la Provencale auf gegrilltem Spitzpaprika 19,50

Weißweinempfehlung

*2019 Alte Reben Riesling, trocken
Weingut Van Volxem, Saar 38,-*

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

Hauptgerichte

Spinat-Käse-Serviettenknödel auf einem Pilzragout 22,50 

Buntes Gemüse -Potpourri mit Basilikumpesto 22,50 

Filet von der Dorade mit Kräutern und Olivenöl 34,50
im Pergament gegart

Duett von Seeteufel und Gambas à la Marseillaise 36,50

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 Weiderind
in Rahmsauce mit grünem Pfeffer 36,50

Sanft geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus 29,50

Medaillon vom Rehrücken in Thymianrahm 37,50

Überraschungsmenüs

3 Gänge 49,-

4 Gänge 62,- (nur Tischweise)

Rotweinempfehlung

2019 Spätburgunder, trocken
Weingut Salwey, Baden 38,-