

Vorspeisen

Cremesüppchen von Petersilienwurzel und Birne 10,90 

Geschmortes von Kürbis und Roter Bete mit Mandelpesto 14,90 
und karamellisierten Maronen

Brie aus der Normandie im Briqueteig gebacken mit Birnenkompott 15,90 

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

Hausgemachte Landpastete vom Fasan mit Quitten-Passionsfrucht-Chutney 15,90

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

Hausgeräucherte Brust und Rillettes von der Ente mit Orangenfilets 17,90
eingelekten Sultaninen und Walnüssen

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

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch mit See-Algensalat 22,50

Gebratene Jakobsmuscheln mit Selleriepüree 22,50
und gezupftem, geräuchertem Saibling, Beurre blanc

Weißweinempfehlung

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

Hauptgerichte

Spinat-Käse-Serviettenknödel auf einem Pilzragout 22,50 

Buntes Gemüse -Potpourri 22,50 

Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Haselnussbutter, Datteln und Orangen 36,50

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

Rahmragout aus der Hirschkalbskeule 33,50

Überraschungsmenüs

3 Gänge 54,-

4 Gänge 65,- (nur Tischweise)

Rotweinempfehlung

2019 Spätburgunder, trocken
Weingut Salwey, Baden 38,-