

## Vorspeisen

Creemesüppchen von Möhre und Kokos 10,90 

Feldsalat und geschmorte Bete mit Orangendressing 13,90   
und Nüssen

Burrata mit Grillgemüse und Basilikumpesto 15,90 

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

Hausgemachte Landpastete mit Quitten-Passionsfrucht-Chutney 15,90

Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme, Kapern 15,90  
und halbgetrockneten Tomaten

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 Süßkartoffelpüree, 22,50  
Birnenkompott und Vanillebutter

## 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 23,50 

Buntes Gemüse -Potpourri 23,50 

Filet vom Kabeljau in Limonen – Kapern – Vinaigrette 37,50

Filet vom Steinbutt pochiert in Muscadet 37,50

Bei Niedertemperatur sanft gegartes Schaufelstück vom Weiderind 26,50

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

Filet vom Weiderind  
in Schalotten – Rotwein – Sauce 37,50

Sanft geschmorte Kaninchenkeule in Sherry – Senf – Sauce 31,50

Rahmragout aus der Hirschkalbskeule 33,50

### Überraschungsmenüs

3 Gänge 56,-

4 Gänge 67,- (nur Tischweise)

### Rotweinempfehlung

2019 Spätburgunder, trocken  
Weingut Salwey, Baden 38,-