

Vorspeisen

<i>Ceviche von der Gelbflossen Makrele</i> <i>an Karotte, Fenchelsalat und Zitrusfrucht</i>	€ 14
<i>Tatar vom heimischen Rinderfilet</i> <i>Schalotten- Crème fraîche, Feldsalat und Brotchips</i>	€ 14
<i>Roulade und gebackene Keule von der Wachtel</i> <i>mit Kürbiscreme, Wachtelei und Cashewkernen</i>	€ 14
<i>Unsere Empfehlung:</i> <i>Gänseleberterrine im Nussmantel</i> <i>mit Birne, Portwein und kleinem Brioche</i> <i>(4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 16
<i>dazu 0,1l 2015 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese</i> <i>Weingut F.J. Eifel</i>	€ 7,50

Suppen

<i>Consommé vom Wild</i> <i>mit kleinem Ravioli und Wurzelgemüse</i>	€ 6
<i>Kürbis-Ingwersüppchen</i> <i>mit gerösteten Kernen und Öl vom Kürbis</i>	€ 6
<i>Samtsuppe vom Parmesan</i> <i>und Trüffel- Brotcroûtons</i>	€ 6

Salate & Vegetarisches

<i>Herbstlicher Wildkräutersalat</i> <i>mit Kirschtomaten, Croûtons und Balsamico- Dressing</i>	€ 14
↳ <i>wahlweise mit:</i>	
<i>gebackenem Ziegenkäse</i>	€ 16
<i>gegrillter Geflügelbrust</i>	€ 17
<i>Lasagne von Aubergine und Ziegenkäse</i> <i>auf Tomatensugo, mediterranes Gemüse und Röstkartoffeln</i>	€ 17

Fisch & Fleisch

<i>Tranche vom weißen Heilbutt mit Spinat, Topinambur, Röstkartoffeln und Trüffelschaum</i>	€ 22
<i>Seeteufel-Medailon und gebratener Pulpo an Chorizosoße, Lauchgemüse und Kartoffelpüree</i>	€ 25
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Pfefferlack auf glaciertem Rotkohl, Sellerie und gebackenen Kartoffelkrapsen</i>	€ 23
<i>Rückensteak vom US-Beef an dunkler Jus, Speckbohnen und Süßkartoffelcreme</i>	€ 24
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen an Schmorzwiebelcreme, geschwenkten Pilzen und Petersilienspätzle</i>	€ 23
<i>Karree vom Neuseeland-Lamm mit geschmorter Aubergine und Korinthen-CousCous</i>	€ 25

Dessert

<i>Allerlei von der Schokolade Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
<i>Parfait von Mascarpone und weißer Schokolade eingelegte Kirschen, Schokoladenpraline und Kirschsorbet</i>	€ 9
<i>Piemonteser Creme-Schnitte eingeleger Apfel, Karamell und Apfel-Rahmeis</i>	€ 9
<i>Hausgemachte Eisspezialitäten</i>	pro Kugel € 1,60
<i>Kleine Käseauswahl von Affineur „Tölzer Kasladen“ mit Butter, Aprikosensenf und Brot</i>	€ 9

Menüvariationen

<i>Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 35
<i>Vorspeise, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 40
<i>Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 44

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.