


Vorspeisen

<i>Hausgebeizter Lachs mit Sternanis</i> <i>auf Apfel- Staudenselleriasalat und leichter Kräuter- Aioli</i>	€ 13
<i>Gänseleberparfait an Süßweingelee</i> <i>dazu zweierlei Birne und Brioche</i>	€ 12
<i>Tatar vom heimischen Rinderfilet</i> <i>Schalotten- Crème fraîche, Feldsalat und Brotchips</i>	€ 14
<i>Unsere Empfehlung: Gebratene Entenstopfleber</i> <i>auf glacierten Trauben, Macadamia, Selleriecreme und Jus</i> <i>(4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 16
<i>dazu 0,1l 2007 Auslese Weingut Joh. Jos. Prüm</i>	€ 7,50

Suppen

<i>Süppchen vom Muskatkürbis</i> <i>mit gerösteten Kernen und Öl</i>	€ 6
<i>Cremesuppe von der Marone</i> <i>mit gehobelter Marone und Trauben</i>	€ 6
<i>Wildkraftbrühe</i> <i>mit Wurzelgemüse und kleinen Waldpilzravioli</i>	€ 6

Salate & Vegetarisches

<i>Caesar Salad</i> <i>Römersalat mit Dressing, Croûtons, Parmesan und Cherrytomaten</i>	€ 14
 <i>wahlweise mit gegrillter Geflügelbrust</i>	€ 17
<i>Gefüllte Teigtaschen</i> <i>mit gebratenen Waldpilzen, Kartoffel- Topinamburpüree und bunten Blattsalaten</i>	€ 17

Fisch, Fleisch & Geflügel

<i>Tranche vom Steinbutt mit Flußkrebse</i> <i>an Safranschaum, gegrilltem Fenchel und bunten Blattsalaten</i>	€ 24
<i>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten an Trüffelschaum</i> <i>auf glaciertem Spinat und Kartoffelcreme</i>	€ 25
<i>Gebratene Poulardenbrust mit Scampi</i> <i>auf zweierlei Erbse und gebackenen Reisbällchen</i>	€ 20
<i>Steak vom Dry Aged Roastbeef mit dunkler Jus</i> <i>auf Speckhöhnchen und Röstkartoffeln</i>	€ 24
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Schmorzwiebeljus</i> <i>dazu Rosenkohl, gebratene Pilze und Kartoffelpüree</i>	€ 20
<i>Rosa gebratene „Label Rouge“ Entenbrust</i> <i>mit Rotkohl, Selleriecreme und kleinen Kartoffelklößen</i>	€ 24

Dessert

<i>Allerlei von der Schokolade</i> <i>Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 8,50
<i>Mandarinen Vacherin mit weißer Schokolade</i> <i>Zimtcreme und Mandarinensorbet</i>	€ 8,50
<i>Marzipan –Cremeschnitte an Milchkarame</i> <i>Rum- Rosinen mit Apfelkompott und Kastanieneis</i>	€ 8,50
<i>Hausgemachte Eisspezialitäten</i>	pro Kugel € 1,60
<i>Kleine französische Käseauswahl von „Affineur Hervé MonS“</i> <i>mit Butter, Aprikosensenf und Brot</i>	€ 8

Menüvariationen

<i>Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 33
<i>Vorspeise, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 38
<i>Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 42

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter. Gerne reichen wir Ihnen unsere gesonderte Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen.