


Vorspeisen

<i>Angegrillter Sashimi Thunfisch</i> <i>mit Mango, Avocado und exotischer Vinaigrette</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:</i> <i>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>Blumenkohlsüppchen</i> <i>mit geräucherter Gänsebrust und Kerbel</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>in Waldpilzrahm, Spinat, Sellerie und bunten Blattsalaten</i>	€ 17

Fisch, Fleisch & Geflügel

<i>Tranche vom Steinbutt an Sauce Bourride auf Pinienspinat und geröstetem Foccacia</i>	€ 24
<i>Gebratener Kabeljau Süß & Sauer an glaciertem Lauchgemüse und gebackenen Reisbällchen</i>	€ 21
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Feldsalat</i>	€ 22
<i>Gegrilltes Entrecôte mit Sauce Béarnaise glacierten Pastinaken und Röstkartoffeln</i>	€ 24
<i>Lammrücken unter der Kräuterkruste dazu Kichererbsenpüree, Tomatenkompott und Cous- Cous</i>	€ 25
<i>Rosa gebratene „Label Rouge“ Entenbrust mit Rotkohl, Selleriecreme und kleinen Kartoffelklößen</i>	€ 23

Dessert

<i>Allerlei von der Schokolade Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
<i>Mandarinen Vacherin mit weißer Schokolade Mousse und Mandarinen sorbet</i>	€ 9
<i>Halbkugel vom Mokkaparfait an Milchkaramell, Kaffeecreme und Salz- Karamelleis</i>	€ 9
<i>Hausgemachte Eisspezialitäten</i>	pro Kugel € 1,60
<i>Kleine französische Käseauswahl von „Affineur Hervé MonS“ mit Butter, Aprikosensenf und Brot</i>	€ 8

Menüvariationen

<i>Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 34
<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.