



VORSPEISEN

Geschmolzener Kalbskopf <i>Rahmgurken, Radieschen, Speck und Senfkornmarinade</i>	€ 13
Tatar vom Eifeler Rinderfilet <i>an Kartoffel – Lauch Espuma, Avruga Kaviar und Brotknusper</i>	€ 14
Gebeizter schottischer Lachs <i>mit Mango, Guacamole und exotischer Vinaigrette</i>	€ 14
Unsere Empfehlung: Gebratene Gänseleber an Trüffeljus <i>mit rohem Rinderfilet und Sellerie (4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 18
dazu 0,1 l 2016 Chardonnay Rosengarten <i>Weingut Stefan Meyer, Rhodt / Pfalz</i>	€ 7,00

SUPPEN

Consommé vom Geflügel <i>mit Sherry verfeinert und Wurzelgemüse</i>	€ 6
Kürbis-Ingwer Süppchen <i>mit Öl und gerösteten Kernen</i>	€ 6
Samtsuppe von Marone <i>mit eigener Einlage und Muskat-Trauben</i>	€ 6

SALAT & VEGETARISCHES

Wildkräutersalat <i>mit Kirschtomaten, Croûtons und Balsamico- Dressing</i>	€ 14
↳ wahlweise mit:	
gebackenem Ziegenkäse	€ 16
gegrillter Geflügelbrust	€ 17
Kartoffel-Kürbis Gnocchi <i>mit geschmortem Kürbis, Parmesanhobel und kleinem Wildkräutersalat</i>	€ 17



FISCH & FLEISCH

Gebrautes Wolfsbarschfilet <i>an Noilly Prat-Schaum, Pinienspinat, Jamón Ibérico und schwarzen Nudeln</i>	€ 27
Zanderfilet auf der Haut gebraten <i>mit Portwein-Verjus, Senf-Spitzkraut und geschwenkten Kartoffeln</i>	€ 25
Label Rouge Maishähnchenbrust <i>auf glaciertem Chicorée, Knollensellerie und Risottoreisbällchen</i>	€ 24
Gegrilltes Filet Mignon <i>an Trüffeljus, zweierlei Schwarzwurzeln und Kartoffelkrapfen</i>	€ 27
Sanft geschmorte Kalbsbäckchen <i>mit Rahmkohlrabi, gebackener Zwiebel und geschwenkten Knöpfele</i>	€ 23
Brust von der Challans Ente <i>auf glaciertem Rotkohl, Selleriecreme und Kartoffelklößchen</i>	€ 27
Rosa gebratener Lammrücken <i>mit Artischocken-Tomatengemüse und Salbei-Kartoffelpüree</i>	€ 26

DESSERT

Allerlei von der Schokolade <i>Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
Mandelcremeschnitte mit Apfelchutney <i>Zimtsalzbutter und Bratapfeleis</i>	€ 9
Joghurt Halbkugel mit weißer Schokolade <i>Mandarinen-Sektsüppchen und Mandarinen sorbet</i>	€ 9
Hausgemachte Eisspezialitäten pro Kugel	€ 1,60
Kleine Käseauswahl von Affineur „Tölzer Kasladen“ <i>mit Butter, Aprikosensenf und Brot (2 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 11

Menüvariationen

Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 37
Vorspeise, Hauptspeise und Dessert	€ 42
Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 46

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.