

WEIHNACHTSMENÜ

ROTE GARNELE

Mango | Rettich | Rahm | Dill | Sauerampfer

-

WALDPILZTEE

Gänseleberravioli | Wurzelgemüse | Sherry

-

LOUP DE MER

Spinatrisotto | Chorizo | Pinienkernschaum

-

RINDERROULADE

vom US- Prime Beef

Topinambur | Perlzwiebeln | Rote Bete | Bratkartoffel- Püree

-oder-

Entenbrust

rosa gebraten | Rotkohl | Sellerie | Kartoffelkloß

-

VANILLE-KIPFERL-SCHNITTE

Apfel | Butterstreusel | Tonkabohneneis

MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 42

Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 48

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

5 Gänge € 56

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptspeise | Dessert

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

APÉRETIF

<i>Hausaperitif</i>	0,1 l	€ 5,80
<i>Riesling Cremant</i> <i>Stefan Rauen, Mosel</i>	0,1 l	€ 5,20
<i>Champagner</i> <i>Philippe Gonet</i>	0,1 l	€ 8,00
<i>Gin-Tonic</i> <i>Ferdinand's Saar Gin-Thomas Henry Tonic</i>	0,2 l	€ 9,00

DIGESTIF & KAFFEE

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
drei VALRHONA Pralinen € 9,00

Latte Macchiato € 4,20
+ Haselnuss Sirup € 1,20

Grappa di Poli 2 cl € 5,00
4 cl € 9,80

Himbeergeist 2 cl € 4,20
„Premium“ 4 cl € 7,90

Haselnuss 2 cl € 3,40
„Spirituose“ 4 cl € 6,60

WEIN

Weißwein:

2018 Silvaner, trocken 0,75 l € 32,00
Weingut Wittmann 0,1 l € 4,80
Westhofen – Rheinhessen

2016 Riesling GG 0,75 l € 49,50
Brauneberg Juffer
Weingut Fritz Haag an der Mosel

2018 Kaseler Riesling, trocken 0,75 l € 38,00
Weingut Kesselstatt, Ruwer

Rotwein:

2016 Syrah, trocken 0,75 l € 52,00
Rhodter Klosterpfad 0,1 l € 8,00
Weingut Meyer, Rhodt

2016 Pinot Noir, trocken 0,75 l € 36,00
Molassefels
Weingut Brenneisen, Baden