

Hauptspeisen

LACHS

leicht gegart | Erbsen-Sauté | Mango | Krustentierschaum | Zitronen-Thymian Gnocchi
€ 37

SEETEUFEL

zweierlei Fenchel | Gemüse-Vinaigrette | Pinienkerne | Brandade
€ 38

KIKOK-HÜHNERBRUST

gerösteter Blumenkohl | Pfifferlinge | Selleriecreme | Fregola Sarda
€ 34

STRIPLOIN GOP

rosa gebraten | Mais | Petersilie | Kräuterseitlinge | Schupfnudeln
€ 38

LAMMRÜCKEN

rosa gebraten | Zunge | Paprika | Prinzessbohnen | Bohnencreme | Rosmarin-Kartoffeln
€ 37

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken | lauwarmer Kartoffel Gurkensalat | Radieschen | Preiselbeeren & Zitrone
€ 33

OFFENER RAVIOLI

Baby Spinat | Tomate | Eigelb | Pfifferlinge | junge Blattsalate vom Keltenhof
€ 33

Weinbegleitung

3 Gänge á 0,1l / € 30
jedes weitere Glas 0,1l / € 10



KALBS-KOTELETT | Peter's Farm vom Holzkohlegrill

junge Blattsalate vom Keltenhof | Röstkartoffeln | Sauce Béarnaise
€ 47

(Menüaufpreis + € 9)

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass wir am Wochenende ausschließlich unser Dégustations - Menü anbieten.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

Vorspeisen

TATAR

vom Rinderfilet | Kartoffelrösti
Schalotten-Creme Fraîche | Frisée
€ 20

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 40

CARPACCIO

von der Wildfang Garnele
Limonenmarinade | Misomayo
Daikon-Rettich | Garnelen-Croustillant
€ 20

BURRATINE

BIO Tomaten vom Hofgut Frings
Pfirsich | Mandeln | Focaccia-Knusper
€ 18

Empfehlung

GÄNSELEBER

Terrine | Feige | Kakao | Brioche
€ 31
(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l
Riesling Spätlese
„Goldstückchen“

Weingut F.J. Eifel, Trittenheim
€ 10

Suppen

GURKEN - Kaltschale

Räucherlachs | Schmand | Dill
€ 10

KOKOS & CURRY

Sesam | Wokgemüse | Koriander
€ 10

TOMATENESSENZ

Anelli Siciliani | getrocknete Tomaten
€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein
Eis | Mousse
€ 15

TOURBILLON

weiße Schokolade | Rhabarber
Knusperflakes | Erdbeersorbet
€ 15

JOGHURT-CREME

Beeren-Sektsüppchen
Baiser | Melisse | Zitronengras Sorbet
€ 15

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
mit vier Peters Manufaktur Pralinen
€ 12

KÄSE

fromager affineur MonS
(Ovalie Cendrée, Comté, Morbier,
Fourme d'Ambert, Brillat Savarin)
Butter | Aprikosensenf | Früchtebrot
€ 19
(Menüaufpreis + € 6)

Menü - Degustation

3 Gänge € 54

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 60

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 65

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 73

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert