

Vorspeisen

Blattsalat in Walnussdressing, Kumquats & Granatapfel 2015 Weinkellerei Meimberg, Müller- Thurgau, QbA, trocken, Franken	9,90 € 3,20 € / 0,1l
Rindertatar, Chiabattachip, Parmesancreme und Wildkräutersalat 2012 Azienda Agricola Santa Lucia, Paggio, IGP, Toskana	10,50 € 4,60 € / 0,1l
Tranchen vom Stubenküken mit Kokoscreme und Chili- Pak- Choi 2015 Domaine Ostertag, Pinot Blanc „Barrique“, Alsace	12,50 € 4,90 € / 0,1l
gebratene Gänseleber mit Trüffelcreme und Apfel- Korianderkompott 1992 Weingut Wegeler, Oestricher Doosberg, Auslese, Rheingau	14,50 € 6,90 € / 0,1l

Suppen

Tomatenessenz mit Seeteufel im Spitzkohlmantel	6,50 €
Erbsensüppchen mit Parmesanschaum und Speck	5,90 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen unser
hausgebackenes Brot und diverse Buttersorten!

Zwischengerichte

gekochte Piroggen mit Rote-Bete und Creme Fraiche 2014 Wgt. Richard Richter, Chardonnay, QbA, trocken, Mosel	10,90 € 3,80 €/0,1l
Blutorangensüppchen mit Avocado und Riesengarnele	11,90 €

Hauptgänge

Pulled Pork Burger mit Wildkräutersalat 2014 Weingut Oliver Zeter, Z- Cuvée, trocken, Pfalz	18,50 € 5,20 € / 0,11
Schweinebauch, sous-vidé gegart mit Balsamicojus, Champagnerkraut und karamellisierten Drillingen 2011 Josephshöfer, Riesling, Spätlese, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel (aus der Magnumflasche)	17,50 € 6,90 € / 0,11
gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat 2015 Domaine Calmel & Joseph, Vieux Carignan, IGP, Languedoc	19,50 € 3,90 € / 0,11
Onglet mit Portweinschalotten, Kringel-Bete und Pastinakencreme 2014 Morgon, AOP, Domaine Jean Foillard	23,90 € 4,50 € / 0,11
lackierte Maispoularde mit Apfel- Curryschaum, Blattspinat und Zitronengraspolenta 2015 Weingut Nägelsförst, Spätburgunder „Bühlertal Alte Reben“, trocken, Baden	24,50 € 3,90 € / 0,11
geschmorte Ochsenbäckchen und gebratenes Kalbsbries, Morcheljus, Romanesco und Kartoffelstampf 1993 Weingut Richard Richter, Winninger Hamm, Riesling, Spätlese, Mosel	26,90 € 7,00 € / 0,11
gebratenes Skreifilet, Speckcrôutons, Schmorzitronen, Chorizorisotto und Salat von Zuckerschoten 2015 „Orthogneiss“ Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine L'Écu, Loire	22,50 € 4,20 € / 0,11

Dessert

Topfenmousse im Baumkuchenmantel	6,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohneneis	6,90 €
Kleine Dessertvariation	7,20 €
Dessertvariation	9,50 €

Zu unserer Dessertauswahl möchten wir Ihnen folgende Weine anbieten:

2005 Weingut Wegeler, Bernkasteller Graben,
Auslese, Bernkastell, Mosel
8,90 € / 0,11

2009 Geheimrat J Sekt, trocken, Weingut Wegeler, Rheingau
5,10€ / 0,11