



### APERITIF

Glas Champagner »Pierre Gimonnet & Fils«	0,1 l	€ 11,50
Glas Sekt, Hausmarke Riesling, trocken	0,1 l	€ 6,50
Glas Sekt Rosé, Hausmarke	0,1 l	€ 6,80
Kir Royal	0,1 l	€ 11,50
Prosecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger	0,1 l	€ 6,50
Negroni	0,1 l	€ 8,50

### MENÜ der Woche

#### **Dazu empfehlen wir:**

Weißburgunder & Auxerrois	0,2l € 10,90	Bordeaux	0,2l € 11,80
Weingut Wegener, Pfalz	0,1l € 5,50	Weingut des Grafen Neipperg	0,1l € 5,90

#### **Thunfischvariation mit Avocado und Wasabi**

\*\*\*

#### **Klare Ochsenschwanzsuppe mit Markklößchen**

\*\*\*

#### **Rehrückenfilet auf Hagebuttensoße, Preiselbeerapfel, Rosenkohl und Mohnschupfnudeln**

\*\*\*

#### **Geeistes Blutorangensoufflé mit Schokoladendreierlei**

**€ 71,50**

**ohne Vorspeise € 56,50**

**Dessertwein:** Enselberg, Ruländer Auslese, ABRIL 5 cl € 4,40

### **VORSPEISE**

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit geröstetem Speck und Croûtons	€ 11,50
Gänseleberparfait an Birnen-Ingwer-Kompott und Brioche	€ 19,00
Halber Hummer auf getrüffeltem Kohlrabibändern und Gemüseperlen	€ 19,50
Auster „Fine de claire“ mit Cheddarbrot	Stück € 3,00

### **SUPPE**

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	€ 8,50
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kerndelöl	€ 9,50

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



## FISCHGERICHT

	<b>kl. Port.</b>	
Steinbeißerfilet in Zitronenbutter gebraten mit Kapernäpfeln und Champignons, dazu Dillkartoffeln	€ 27,00	€ 31,00
Gedünstetes Lachsforellenfilet auf Petersilienwurzelgemüse und wilder Reis	€ 27,50	€ 30,50
Seezunge „Müllerin“ in Butter gebraten, Blattspinat und Petersilienkartoffeln		€ 38,00

## HAUPTGERICHT

Zartes Kalbsrahmschnitzel, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 21,00	€ 24,50
Schweinelenochen in Cognac-Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	€ 20,00	€ 23,50
Entrecôte „Café de Paris“ vom US-Beef überbacken mit einer zartschmelzenden Kräuterbuttersoße, nach altem Familienrezept, Kartoffeltaler und Salat (Z1,Z3,Z5)	€ 28,50	€ 33,00
Geschmorter Frischlingsbraten in Wacholderrahmsoße, Cognacpflaumen, Brokkoli und Brezelknödel	€ 23,50	€ 27,00
Fasanenbrust auf Champagnerkraut, glacierte Trauben und Kartoffel-Lauchpüree		€ 34,00
Lammcarré unter der Kräuterkruste an Rosmaringlace mit Speckbohnen und Gratinkartoffeln	€ 30,00	€ 34,00
Kalbsmedaillon auf Morchelrahmsoße, junges Gemüse und Herzoginkartoffeln	€ 30,50	€ 34,50

## VEGETARISCH

Tagliatelle mit Parmesan und frisch gehobeltem Wintertrüffel	als Vorspeise	€ 18,00
	als Hauptgang	€ 25,00

## VEGAN

Sellerieschnitzel in der Sesamkruste auf Rosenkohl und glacierten Maronen	€ 18,00
---	---------

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

**Lust auf Dessert oder Käse? Wir reichen Ihnen gerne unsere Dessertkarte!**

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel, Z5 Phosphat