



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
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger	0,1 l	€ 6,50
Wintertraum, alk.freier Cocktail	0,2 l	€ 6,00

MENÜ der Woche

Dazu empfehlen wir:

Sauvignon Friuli	0,2l € 10,50	Cabernet Sauvignon	0,2l € 10,00
Puiatti, Italien	0,1l € 5,30	Pramonte, Italien	0,1l € 5,00

Tatar von der gelbflossenen Makrele mit Fenchel und Granatapfel

Perlhuhnkraftbrühe mit Steinpilzmaultaschen

Rindermedaillon und Kalbsbries auf Madeirasoße, Ingwer-Karotten und Ricotta-Spinattortellini

Passionsfrucht-Charlotte mit Schokoladenkuppel

€ 69,50

ohne Vorspeise € 55,50

Dessertwein: Enselberg, Ruländer Auslese, ABRIL 5 cl € 5,50

VORSPEISE

Feldsalat in Hagebuttendressing mit gebratener Entenleber und Walnüssen	€ 12,00
Dreierlei vom Ochsenschwanz mit Gemüsestroh und Apfel-Meerrettich	€ 14,00
Wildgarnelen und Jakobsmuscheln auf Couscous	€ 15,00
Pochiertes Ei auf Ablinsen und Kartoffelstampf mit Trüffelschaum	€ 13,00

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Buchweizenflädle	€ 8,00
Erbsenschaumsuppe mit gebratenem Zander	€ 12,50

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

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



FISCHGERICHT

	kl. Port.	
Pochiertes Skreifilet auf gedünstetem Chicorée, Rote Beete-Glace und Petersilienkartoffeln	€ 28,50	€ 31,50
Gebrautes Zanderfilet auf Artischockenböden und Champignons, Paprikasoße und Bandnudeln	€ 26,50	€ 29,50
Edelfische auf Meeresfrüchtersotto und Zuckerschoten	€ 31,50	€ 34,50

HAUPTGERICHT

Zartes Kalbsrahmschnitzel, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 21,00	€ 24,50
Schweinelendchen 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
Rindertafelspitz, 36 Std. im Vakuum gegart, auf Roter Beete an Lemberger-Glace, Meerrettich und Bratkartoffeln	€ 23,00	€ 26,50
Entenbrust auf gebratener Babyananas, asiatisches Gemüse und Maisgaletten		€ 31,00
Kalbsleber am Stück gebraten, Balsamicosoße, Birnen und Maronen, dazu Kartoffelpüree	€ 24,00	€ 27,50
Lammcarré an Rosmarinsoße, bunte Bohnenkerne und cremige Perlgraupen	€ 30,00	€ 34,00

VEGETARISCH

Schafskäse mit Blattspinat im Strudelteig gebacken auf Kräuterseitlingen und getrockneten Tomaten		€ 18,00
--	--	---------

VEGAN

Orangen-Chicorée mit glaciertem Studentenfutter und rotem Reis		€ 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