

Menü

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig
an Feldsalat in Himbeerdressing mit Quittenchutney
€ 11,50

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis und Ingwer
mit Flußkrebsschwänzen
€ 7,50

Senfrostbraten mit Röstzwiebelsauce
*dazu Püree von blauen Kartoffeln und Sesam
und Vanillemöhren*
€ 24,00

Crème Brûlée
mit Zimteis
€ 7,50

4-Gang-Menü
€ 44,00

3-Gang Menü mit Suppe € 34,00

3-Gang Menü mit Vorspeise € 39,00

Weinempfehlungen

2017^{er} Schwarzriesling Blanc de noir, Rheinhessen
0,1l € 2,80 0,2l € 5,60

Vorspeisen

Gebeizte Lachstranche, leicht geräuchert
mit Kartoffel-Gurken-Sesam-Salat und Wantansegel
€ 12,50

Kross gebratene Garnelen an Pastinakenpüree
mit Chili-Sesam Glace
€ 13,50

Gebratene Gänseleber & Gänseleberpraline
mit Portweingelee, kandierten Walnüssen und Trauben
€ 13,00

Suppen

Rahmsuppe von Maronen
mit Backpflaumenpüree und Parmesanchip
€ 7,00

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Portwein und Gemüseperlen
€ 7,50

Über Wasser

Sauerbraten vom Elch
in Pumpernickel-Rosinensauce
mit Rosenkohl und Süßkartoffelpüree
€ 23,00

Dialog von Secreto Iberico & Iberico Bratwurst
auf Thymiansauce mit Dicke-Bohnenpüree und Vanillemöhren
€ 22,50

Geschmorte Gänsebrust in Orangensauce
mit Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelklößen
€ 23,50

Hirschroulade mit Maronen und Birne gefüllt
auf Cranberry-Nuss-Jus mit Pilzspitzkohl und gebratenen Klößen
€ 24,50

Maispoulardenbrust mit Backpflaume und Comté gefüllt
auf Kürbiskernsauce, dazu Blumenkohl-Kartoffelauflauf
€ 18,00

Unter Wasser

Schwertfischfilet mit Parmesan-Kräuterhaube
in Limettensauce an Kerbelrisotto und Zucchini Schiffchen

€ 22,50

Dorade im Ganzen gebraten
mit blauem Kartoffel-Sesampüree und einem bunten Salatteller

€ 21,00

Barramundifilet
auf Orangen-Rosa Pfeffersauce mit Pastinakenpüree und Basmatireis

€ 19,00

Vegetarisch

Strudel von Comté, Backpflaume und Feldsalat
dazu Pastinakenpüree, Pilzspitzkohl, Vanille Möhren und Kerbelrisotto

€ 16,50

Unsere Steaks

Entrecôte

280g

€ 29,50

Rumpsteak

200g

€ 26,00

Rumpsteak

300g

€ 32,00

“Kellermeister“-Rumpsteak

400g

€ 38,00

Rinderfilet

200g

€ 34,00

Steak des Tages

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal!
(Nur Freitags und Samstags)

Unsere Steaks werden wahlweise serviert mit:

*Kartoffelgratin **oder** Süßkartoffel Pommes Frites
und
Pfeffersauce aus geschrotetem Pfeffer (scharf) **oder**
Barbecuesauce **oder** Kräuterbutter.*

Dazu reichen wir einen bunten Salatteller.

Dessert

Knusperschnitte mit Stracciatellacreme und Kirsche

Orangen-Sternanis-Parfait und Gewürzkirschen

€ 9,00

Geschmorter Bratapfel

mit Mohnmousse und Lebkucheneis

€ 8,50

Habel's Dessertvariation

€ 10,00

Auswahl von feinen Käse-Spezialitäten

mit fruchtigem Chutney und Baguette

€ 12,00

Eisbecher Kirsch-Eierlikör

3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne

€ 7,50

Eisbecher Nusstraum

3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und Sahne

€ 7,80

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Allergenen oder Zusatzstoffen,
welche Unverträglichkeiten auslösen könnten.*