

## Romantik Menü

Rotbarbe

Blutorange | Fenchel | Chicorée

€ 19.50

*2023er Grauburgunder*

*Weingut Wittmann - Rheinhessen*

€ 8.40 je 0,1l

~~~

Wildconsommé

Sherry | Pistazienstrudel | Chesterstange

€ 12.50

*2022er Weisser Burgunder & Chardonnay*

*Q.b.A., trocken*

*Weingut Johner - Baden*

€ 9.20 je 0,1l

~~~

Kaninchenrücken

Perlgraupen | Rote Bete | Kale

€ 19.50

*2017er Chardonnay*

*Domaine de La Garenne*

*Mâcon Azé*

€ 13.60 je 0,1l

~~~

Barbarie-Entenbrust

Holunder-Essigsauce | eingelegte Zwiebeln

Spitzkohl | Kartoffel

€ 43.50

*2022er Cote du Rhone*

*Reserve*

*Familie Perrin*

€ 11,60 je 0,1l

~~~

Walnusstarte | Cassis-Sorbet

Vanillecreme

€ 13.50

*2022er Armand Riesling Kabinett*

*VDP Gutswein*

*Reichsrat von Buhl - Pfalz*

€ 11.20 je 0,1l

5-Gang Menü: € 105.50

Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 54.00

**Annahmeschluss abends 19.30 Uhr**

## Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat  
Balsamico | Kürbis  
Graubrot-Croûtons  
€ 14.50

Als Hauptgang-Portion:  
€ 18.50

wahlweise mit gebratenen Garnelen  
€ 24.50

Zweierlei von der Kalbszunge  
Sauce Tatar | Wurzelgemüse  
Sprossen  
€ 20.50

## Suppen

Rinderkraftbrühe  
Wurzelgemüse | Tafelspitz | Flädle  
€ 11.50

Schwarzwurzel Cremesuppe  
Steckrübe | Trüffel  
€ 12.50

## Kleinigkeiten und Rustikales

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“  
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln  
€ 24.50

Hausgeräucherter Lachs  
Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti  
€ 26.50

Grünkohl  
Kasseler | Mettwurst | Senf | Salzkartoffeln  
€ 28.50

## Hauptgänge

Roulade vom Simmentaler Rind  
Gurke | Zwiebel | Rosenkohl  
Kartoffelpüree  
€ 38.50

Kalbsrücken | Kräuterkruste  
Pfeffersauce | grüner Spargel | Karotte  
Kartoffelkrapfen  
€ 44.50

Lachsfilet  
Safran | Muscheln | Spinat | Risotto  
€ 41.50

Loup de mer  
Sepia | Paprika | Chorizo | Ratatouille  
Nudeln  
€ 43.50

Kürbis-Risotto  
Kürbiskerne | Gemüse | Ziegenkäse | Beilagensalat  
€ 29.50

Potthucke | Kräutersauce  
Rosenkohlblätter | Brokkoli | gebackener Blumenkohl  
€ 29.50

## Desserts

Crème brûlée  
Mandarinensorbet  
€ 12.50

Paris Brest  
Schokolade | Mascarpone | Granatapfel  
€ 14.50

Walnuss-Tarte  
Vanillecreme | Cassis-Sorbet  
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl  
hausgebackenes Brot  
€ 17.40