

Romantik Menü

Kalbstafelspitz

Thunfisch-Mayonnaise | Kapern | Gurke | Kohlrabi
Piment d'espelette

€ 19.50

2024er Sauvignon blanc, trocken
VDP Qualitätswein, Robert Schätzle, Schloss Neuweier - Baden
€ 8.20 je 0,1l

~~~

Hummer-Bisque

Fenchel | Krustentier-Bällchen

€ 14.50

2017er Domaine de la Garenne  
Mâcon-Azé, Bourgogne, Frankreich  
€ 12.50 je 0,1l

~~~

Seeteufel

Sommertrüffel | Bandnudeln

€ 23.50

2024er Roubiné
Méditerranée IGP, Provence, Frankreich
€ 7.60 je 0,1l

~~~

Nüsschen aus der Rehbock-Keule

Blaubeersauce | Sellerie

Kartoffel-Waldpilz-Roulade

€ 46.50

2021er Nicolon  
Angelo Negro-Barbera d'Alba-D.O.C.-Italien  
€ 9.40 je 0,1l

~~~

Schwarzwälder Tartelette

Ivory-Kuvertüre

Eingelegte Kirschen | Milchparfait | Schokoladen-Cremeux

€ 14.50

2022er Pelassa
Moscato d'Asti-D.O.C.G, Monta-Italien
€ 7.60 je 0,1l

5-Gang Menü: € 110.50

Erliesene Weinbegleitung je 0,1l € 45.30

Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat Holunderblüten-Dressing
eingelegte Paprika | Radieschen
Sonnenblumenkerne
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50
mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 24.50

Gegrillter Pfirsich
Burrata | Avocado | Fenchel | Sauerteig
€ 20.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Wurzelgemüse | Tafelspitz
€ 11.50

Passierte grüne Erbsensuppe
Minze | Zuckerschoten
€ 12.50

Kleinigkeiten und Rustikales

Hausgemachte Bratensülze
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 19.50

Holländischer Matjes
Hausfrauensauce | rote Zwiebeln | Drillinge | Salatbouquet
€ 24.50

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 25.50

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

Hauptgänge

Cordon Bleu
Gruyere | Zitrone | Preiselbeeren
Röstkartoffel-Pfanne | Gurkensalat
€ 35.50

Geschmorte Ochsenbacke
Trüffel-Kräuter-Jus
Wilder Brokkoli | Parmesan-Risotto
€ 39.50

Rinderfilet
Portweinsauce | Schalotten
Bohngemüse | Kartoffelgratin
€ 46.50

Filet vom Loup de Mer
Mango-Chutney | Kokos
Pak-Choi Gemüse | Couscous
€ 39.50

Steinbutt
Riesling-Sauce | Erbse | Grüner Spargel
Kartoffelpüree
€ 44.50

vegetarisch

Buchweizen-Spinat-Ravioli
geflämmtter Ziegenkäse | Frühlingsgemüse
€ 32.50

Frische Pfifferlinge in Rahm
Semmelknödel | eingelegte Zwiebeln | Beilagensalat
€ 27.50

Desserts

„Affogato Tiramisu“
Biskuit | Vanilleeis | Espresso
€ 9.50

Schwarzwälder Tartelette
Ivory-Kuvertüre
Eingelegte Kirschen | Milchparfait | Schokoladen-Cremeux
€ 14.50

Frische Münsterländer Erdbeeren
hausgemachtes Vanilleeis | Sahne | Schokoladen-Deko
€ 13.70

Baba au Rhum
Don Papa | Maracuja | Kokos
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl
hausgebackenes Brot
€ 17.40

In liebevoller Handarbeit hausgemachtes Feingebäck zum Kaffee von unserem
Konditormeister Hubertus
€ 6.00

Wein- und Sherryempfehlungen

2022er Muscaris, Auslese Edelsüß, Weingut Helde, Baden-Württemberg
0,1 l | € 7.60

Jerez Xérès Sherry, süß, Pedro Ximénez, Spanien
0,1 l | € 7.50

2023er Moscato D´Asti, D.O.C.G., Villa Jolanda, Italien
0,1 l | € 7.50

*Liebe Gäste,
unsere Gerichte sind mit viel Liebe gewürzt – manchmal aber auch mit Zutaten,
die nicht jeder so gut verträgt.
Wenn Sie Fragen zu Allergenen in den Speisen haben, sprechen Sie uns gerne an.
Sie können auch jederzeit eine schriftliche Übersicht über die,
in den Speisen enthaltenen, Allergene bekommen.
Wir wünschen einen guten Appetit und genießen Sie Ihren Besuch!*