

## Romantikmenü

Gratinierter Hummer (à la Termidor)  
Avocado | Mango  
€ 20.50

2017er Edenkobener Bergel  
Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken  
Weingut Moll, Pfalz  
0,1l € 7,50

~~~

Ochsenschwanzravioli  
Trüffelschaum | Kräuterpüree  
€18.50

2014er Pinot Blanc  
Reserve, Weingut Diel, Nahe  
0,1l € 13,50

~~~

Lynchburg Lemonade  
Zitronensorbet | Whiskey | Zitrone | Limette  
€ 8.50

~~~

Hirschkalbsrücken  
Rosenkohl | Birne | Kürbis | Brezelknödel  
€ 36.50

2016er Château  
Fabre-Denant, Corbières  
0,1l € 7,20

~~~

Mille-Feuille mit Variation von Espresso und Himbeere  
€ 12.50

2019er Brauneberger Juffer  
Riesling, Spätlese, Mosel  
0,1l € 8.80

~~~

Ziegenkäsetarte (mit Ziegenkäse vom Hof Scellebelle)  
Schwarze Walnüsse | Walnusskrokant | zweierlei Blaubeere  
€ 12.50

5-Gang Menü: €92.50  
Zusätzlicher Käsegang im Menü: € 8.50  
Begleitende Weine je 0,1l € 37,00

Annahmeschluss mittags 13.00 Uhr, abends 20.30 Uhr

## Vorspeisen

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Herbstlicher Blattsalat   Balsamicodressing        | € 13.50 |
| wahlweise mit Maispoularde oder Garnele            | € 17.00 |
| Feldsalat   Himbeerdressing                        |         |
| geräucherte Entenbrust   Walnüsse   Speck-Croûtons | € 14.50 |
| Gekochter Kalbstafelspitz und gebackene Kalbszunge |         |
| Schnittlauch-Gemüsevinaigrette und Kartoffel       | € 17.50 |
| Geräucherter Schwertfisch   Kalamansi   Wokgemüse  | € 17.50 |

## Suppen

|                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------|---------|
| Rinderkraftbrühe   Tafelspitz   Wurzelgemüse   Grießklößchen | € 9.50  |
| Kürbissuppe                                                  |         |
| Thai-Aromen   Kokosgarnele   Limette                         | € 10.50 |

## Hauptgänge

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Geschmorte Ochsenbacke   Pflaumen-Balsamico-Soße                   |         |
| rote Zwiebelmarmelade   gebratener Wirsing   Kräuterkartoffelpüree | € 28.50 |
| Barbarie Entenbrust   Sesam-Essigsauce                             |         |
| Kürbis-Pilzgemüse   Schupfnudeln                                   | € 32.00 |
| Rinderfilet mit Pecanusskruste                                     |         |
| BBQ - Shortribs   Sour Cream   Urtomaten   Süßkartoffel            | € 36.50 |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet   Zitronenpesto                        |         |
| Peperonata   Tomatenravioli                                        | € 32.00 |
| Lackierter Thunfisch   Kokosschaum                                 |         |
| Pak Choi   Hummer Dim-Sum                                          | € 34.50 |

## Desserts

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| Crème Caramel mit Zwetschgenröster                       | € 8.50  |
| Crème Double - Eis                                       |         |
| geschmorte Zwetschgen   Mandelcrumble   Whiskeyschaum    | € 11.50 |
| Zitronengraseis                                          |         |
| Banane   Papaya   Pomelo   gebrannte Erdnüsse            | € 11.50 |
| Ziegenkäsetarte (mit Ziegenkäse vom Hof Scellebelle)     |         |
| Schwarze Walnüsse   Walnusskrokant   zweierlei Blaubeere | € 12.50 |
| Bio Käseauswahl                                          | € 13.50 |