

## Romantikmenü

Variation vom Weideochsen  
Blutorange | Schwarzwurzel | Tête de Moine  
€ 20.50

2020er Nahesteiner  
Grauburgunder, V.D.P. Gutswein  
Schlossgut Diel  
€ 8.40

~~~

Gepickelter Saibling  
Grapefruit | Meerrettich | Radieschen | Variation von Beten  
€ 18.50

2019er Haus Klosterberg  
Pinot Blanc, V.D.P. Gutswein, trocken  
Weingut Markus Molitor  
€ 8.00

~~~

Mandarinensorbet  
Cheesecakeschaum | Pumpernickelcrumble  
€ 10.50

~~~

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken  
Kaffee | Haselnuss | Quitte | Topinambur  
€ 36.50

2014er Sauvage  
Languedoc la Clape  
Weingut Chateau Moyau  
€ 8.50

~~~

Passionsfruchtschokolade  
Ananasgranitée | Don Papa | Kokosnuss  
€ 12.50

2015er Deidesheimer Herrgottsacker  
Riesling Auslese, Weingut Spindler Lindenhof, Pfalz  
€ 9.40

5-Gang Menü: € 95.50  
Begleitende Weine je 0,1l € 34.30

Annahmeschluss abends 20.30 Uhr

## Vorspeisen

Gemischter Salat | Preiselbeerdressing  
Cranberries | Brotlardons

€ 14.50

wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen

€ 18.50

Hausgeräucherter Lachs  
Kaviar | Kartoffelwaffel | Crème Fraîche

€ 18.50

Marinierte Rote Bete  
Ziegenkäse | Nusskruste

Feldsalat

€ 18.50

## Suppen

Consommé vom Rind  
Wurzelgemüse | Eierstich  
Grießklößchen

€ 10.50

Schwarzwurzel-Birnensuppe  
Blutwursttatar | Trüffelsahne

€ 12.50

## Hauptgänge

Grünkohl  
Mettendchen | Salzkartoffeln | Senf  
€ 24.50

Geschmortes Falsches Filet  
rote Zwiebelmarmelade  
Kräuterseitlinge | Apfelrotkohl | Butterpüree  
€ 28.00

Rinderfilet mit Haselnusskruste  
Birne | Rosenkohl | Brezelknödel  
€ 38.50

Gebratener und gebackener Winterskrei | Beurre Blanc  
Miesmuscheln | Fenchelrelish | Apfel  
Karotten-Kartoffelstampf  
€ 34.50

Gebratenes Zanderfilet | Quitten-Calvados-Sauce  
Blutwurstcroûtons  
Schwarzwurzeln | Rote Bete Knödel  
€ 34.50

Rote Bete Knödel | Bergkäsesauce  
Schwarzwurzeln | Kräuterseitlinge  
Feldsalat  
€ 26.50

## Desserts

Variation vom Kürbis  
Kürbiskernöleis | Nougat-Mascarpone  
mousse  
Milchschaum  
€ 12.50

Passionsfruchtschokolade  
Ananasgranitée | Don Papa  
Kokosnuss  
€ 12.50

Karamellmousse  
Haferflockeneis | Apfel | Balsamico  
€ 12.50

Bio Käseauswahl  
€ 15.50

Eine detaillierte Deklaration der Allergene in unseren Speisen erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern.

Eine Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen.