

Romantik Menü

Kaninchenrücken
Belugalinsen | Balsamico
Apfel | Radiccio
€ 18.50

2021er Chardonnay „ vom gelben löss“
Q.b.A., trocken
Weingut Spiess, Rheinhessen
€ 7,20

~~~

Pulpo  
Chorizo-Polenta  
Zucchini | Aioli  
€ 16.50

2021er Art de Vivre  
Languedoc Rosé , Gerard Bertrand  
€ 7,60

~~~

Mandarinensorbet
Joghurtschaum | Grand Marnier
€ 8.50

~~~

Lammrücken | Rosmarinjus  
Karotte | Schwarzwurzel  
Walnuss | Aranchini  
€ 38.50

2015er Château Cascadais  
Appellation Corbières Contrôlée  
Frankreich  
€ 8,20

~~~

Baumkuchen | Bayerische Creme
Himbeere
€ 12.50

2018er Klüsserather Bruderschaft
Riesling Auslese, Weingut Regnery, Mosel
€ 10,00

5-Gang Menü: € 88.50
Begleitende Weine je 0,1l € 33,00
Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Feldsalat
Blutorangendressing | Nussgranola | Kürbis-Nussbrot
€ 14.50

wahlweise mit Maispouardenbrust
€ 18.50

Kabeljau im Bierteig
Honig-Dijon-Senfsauce
Kartoffel-Gurkensalat
€ 17.50

Carpaccio vom gebeizten Lachs
Rote Bete | Meerrettich | Sprossen
€ 18.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Tafelspitz | Wurzelgemüse
Grießklößchen
€ 10.50

Kürbiscremesuppe
Riesengarnele | Kernöl | Thaiaromen
€ 12.50

Hauptgänge

Rosa Roastbeef -kalt-
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 17.50

Westfälischer Grünkohl
Kasseler | Mettendchen | Senf | Salzkartoffeln
€ 20.50

Geschmorte Hirschkeule
Rosenkohl | Birne | Speck | Kartoffeltaler
€ 34.00

Rosa gebratenes Rinderfilet
Schalottenkruste | Kürbis | Karotte | Kräutersaitlinge
Trüffel | Kartoffelkrapfen
€ 44.00

Hausgeräucherter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Rösti | Salatbouquet
€ 18.50

Steinbuttfilet
Pak Choi | Hummerschaum
Orange | Purple Curry | Ricotta-Sepiaravioli
€ 38.00

Kartoffel-Gemüseroulade
Waldpilze | Rote Bete | Kürbis
€ 22.50

Dessert

Schokoladentarte
Passionsfrucht | weißes Kaffee-Eis
€ 10.50

Süß und Kräftig:
Kleine Dessertvariation mit Espresso
€ 12.50

Kleine französische Käseauswahl
€ 14.50