

Aperitif:

Weingut Nik Weis - St. Urbanshof / Mosel „Nik Weis“ Riesling Sekt brut	0,10 l	12,00 €	
„Cuvée Clara“ Chardonnay, Pinot Noir Sekt brut	0,10 l	15,50 €	
Lucashof / Pfalz Rosé brut	0,10 l	15,50 €	
Champagnerhaus Phillipe Gonet / Mesnil-sur-Oger Champagner Réserve brut	0,10 l	22,00 €	
Hauscocktail (Quitte, Zirbenholz, Rieslingsekt)	0,15 l	14,00 €	
Alkoholfreier Prickel Raumland	0,10 l	10,00 €	
Harry's Waldgin & Thomas Henry Tonic	0,30 l	14,50 €	
Wermut aus Deutschland:			
Belsazar Wermut	weiß	5 cl	11,50 €
Würzgarten, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues	weiß	5 cl	11,50 €
Ferdinant wermut	rosé	5 cl	11,50 €

Menü

Apulischer Burrata
Gelbe Bete | Birne | Walnuss

oder

Brokkoli Suppe
Buttercroutons

Freiland Poulardenbrust
Pilz - Tagliatelle | Lauch | Pilzschaum

Klein & Fein
Mango | Amaranth-Chantilly

3 Gänge 76,00 €

4 Gänge 86,00 €

*Alle Zutaten sind frisch und handwerklich bestens verarbeitet,
mit Herz und Geschmack für unsere gut bürgerliche Stube.
Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben,
wenden Sie sich bitte an unseren Service.*

Vorspeisen

Kalter Wildschweinrücken
Linsensalat | Mix Pickels | Senfmayo
€ 26

Burrata
Gelbe Bete | Birne | Walnuss
€ 23

Gebeizter Seesaibling
Fenchel | Passionsfrucht | Schmand
€ 27

Zwischengänge

Flusskrebssuppe
Zitronenblatt | Edelfische
€ 20

Brokkolicremesuppe
Buttercroutons
€ 14

Kürbis- Zitronengrassuppe
hausgemachte Wildscheinwürstchen
€ 18

Hauptgerichte

Rosa gebratene Rehkeule
Haselnuss Spätzle | Marktgemüse | Burgunderjus
€ 42

Freiland Poulardenbrust
Pilz - Tagliatelle | Lauch | Pilzschaum
€ 39

Lachsforelle
Rieslingkraut | Kartoffelpüree | Flusskrebssauce
€ 38

Rehwürstchen
Rosenkohl | Karotten- Kartoffelstampf | Spiegelei
Senfsaatsauce
€ 25

Desserts

Schwarzwälder 2.0
Kirsche | Schokolade | Biskuitcrumble
€ 18

Klein & Fein
Mango | Amaranth-Chantilly
€ 12,50

Zitrustarte
Baiser | Vanilleeis
€ 16

Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
Früchtebrot
€ 20