

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

<b>GLAS BLUEBERRY SMASH</b> (FRISCHE BLAUBEEREN, GIN, ROSMARIN, TONIC WATER)	0,2 L € 8,50
<b>GLAS TIEMANN'S APERITIF</b>	0,1 L € 4,80
<b>GLAS CHAMPAGNER MICHELLE LORiot BRUT RESERVE</b>	0,1 L € 10,00
<b>GLAS FRUCHTCKOCKTAIL</b> (ALKOHOLFREI)	0,2 L € 5,00

## MENÜ

**HAUSGEMACHTE BRATWURST VON DER GRAUGANS  
MIT KÜRBIS-CHUTNEY UND KÜRBISKERNKROKANT**

\*\*\*

**KLARE SUPPE VON STRAUCHTOMATEN  
MIT FRISCHEM BASILIKUM  
UND RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI**

\*\*\*

**FILET VON DER ROTZUNGE  
AN BERGAMOTTE-ORANGENSAUCE,  
ZUCKERSCHOTEN UND GRAUPENRISOTTO**

\*\*\*

**CHEESECAKE IM GLAS  
MIT BLAUBEERKOMPOTT  
UND HAUSGEMACHTEN BLAUBEEREIS**

ALS 3 GANG MENÜ € 33,50

ALS 4 GANG MENÜ € 39,50

### UNSERE WEIßWEIN-EMPFEHLUNG:

**2015ER RIESLING  
„FLEIßIGES LIESCHEN“  
QUALITÄTSWEIN TROCKEN  
WEINGUT LISA BUNN  
NIERSTEIN (RHEINHESSEN)**

FLASCHE 0,75 L € 21,50

### UNSERE ROSÉWEIN-EMPFEHLUNG:

**2016ER ROSE SAIGNER  
QUALITÄTSWEIN TROCKEN  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PFALZ)**

FLASCHE 0,75L: 26,50

## VORSPEISEN

<b>TOMATEN BROT-SALAT</b> MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE (VEGETARISCH)		€ 10,50
<b>HAUSGEMACHTE BRATWURST VON DER GRAUGANS</b> AN KÜRBIS-CHUTNEY UND KÜRBISKERNKROKANT		€ 10,50
<b>WILDWASSERGARNELEN</b> MIT AVOCADO, QUINOA-SALAT UND KORIANDERDIP		€ 12,50
<b>CAVIAR SHOT (10G) VOM STÖR</b> MIT LA-RATTE KARTOFFELN UND CREME FRAICHE		€ 19,50
<b>AUSTERN „SYLTER ROYAL“</b> VON DITTMAYER´S-AUSTERN-COMPAGNIE <u>ODER</u> <b>AUSTERN „SYLTER ROYAL“</b> A LA ROCKEFELLER GRATINIERT		
	3 STÜCK	€ 10,50
	6 STÜCK	€ 19,50
<b>CARPACCIO VOM BLACK ANGUS FILET</b> MIT GEHOBELTEN SOMMERTRÜFFELN UND PARMESAN		€ 15,50

## SUPPEN

<b>CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS</b> MIT STEIRISCHEM KERNÖL UND GREYERZER KÄSE (VEGETARISCH)		€ 5,50
<b>STEMSHORNER KARTOFFELSUPPE</b> MIT RAUCHAALSTREIFEN		€ 7,00
<b>KLARE SUPPE VON STRAUCHTOMATEN</b> MIT FRISCHEM BASILIKUM UND RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI (VEGETARISCH)		€ 6,50

JEDEN SONNTAGABEND VERWÖHNEN WIR SIE  
AUCH MIT UNSEREM WECHSELNDEN 10-GANG AMUSE GUEULE MENÜ  
(NUR TISCHWEISE – ANNAHME BIS 20.00 UHR)  
FÜR € 41,50 P.P.

## HAUPTGÄNGE

SPANFERKELHAXE AUF SAUCE VON SÜßEM SENF, DICKEN BOHNEN UND THYMIAN-KARTOFFELPÜREE	€ 19,50
STEAK VOM DUROC SCHWEIN VON TELLMANNS HOF MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN A LA CREME, MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELKRAPPEN	€ 24,50
BRUST VON DER CHALLANS ENTE (LABEL ROUGE) AN SAUCE VON PFLAUMEN-CHUTNEY, SPITZKOHL UND SCHUPFNUDELN	€ 32,00
FILET VOM BLACK ANGUS RIND MIT TRÜFFELBUTTER, RUCOLA-SALAT, GEHOBELTEM PARMESAN UND GERÖSTETEM GRAUBROT	€ 32,50
FILET VON DER ROTZUNGE AN BERGAMOTTE-ORANGENSAUCE , ZUCKERSCHOTEN UND GRAUPENRISOTTO	€ 23,50

## DESSERT

ZWEIERLEI BACKENSHOLZER DEICKÄSE (12 & 24 MONATE GEREIFT) MIT FEIGENSENF UND NUSSBROT	€ 8,50
TARTE VON DER CALLEBAUT-SCHOKOLADE MIT ERDBEER-MINZ-SALAT UND HAUSGEMACHTEM ERDBEEREIS	€ 7,50
CHEESECAKE IM GLAS MIT BLAUBEERKOMPOTT UND HAUSGEMACHTEM BLAUBEEREIS	€ 7,50
CREME BRULÉE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND BOURBON-VANILLEEIS	€ 7,50
<i>PROBIERDESSERT</i> HAUSGEMACHTES MANGOEIS MIT PASSIONSFRUCHTSAUCE	€ 4,50