

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

GLAS PROSECCO MIT WEIZENBIER	0,2 L	€ 6,50
GLAS TIEMANN´S APERITIF	0,1 L	€ 5,00
GLAS MME GENEVA GIN ROUGE TONIC	0,1 L	€ 5,50
GLAS FRUCHTCKOCKTAIL (ALKOHOLFREI)	0,2 L	€ 5,00

MENÜ

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL,
INGWER, WASABIKAVIAR UND SELLERIE

GETRÜFFELTE SELLERIESCHAUMSUPPE
MIT CROUTONS

RAGOUT VOM HEIMISCHEN REH
AN WALDPILZEN,
QUITTENROTKOHL UND HASELNUSSPÄTZLE

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE
„NEU GESTALTET“

ALS 3 GANG MENÜ € 33,50
ALS 4 GANG MENÜ € 39,50

UNSERE WEIßWEIN-EMPFEHLUNG:

2017ER CHARDONNAY
QUALITÄTSWEIN TROCKEN
WEINGUT WEEDENBORN
MONZERNHEIM
RHEINHESSEN

FLASCHE 0,75L € 27,50

UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG:

2014ER PINOT NOIR
QUALITÄTSWEIN TROCKEN
WEINGUT K. UND M. MEYER
RHODT
PFALZ

FLASCHE 0,75L € 29,50

VORSPEISEN

FELDSALAT MIT BALSAMICO-VINAIGRETTE, KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN, KANDIERTEN WEINTRAUBEN UND GESCHMOLZENEM GORGONZOLA (VEGETARISCH)	€ 10,50
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN, INGWER, WASABIKAVIAR UND SELLERIE	€ 14,50
HAUSGEMACHTE RAVIOLI VON DER GRAUGANS AUF GRÜNKOHL-ESPUMA	€ 14,50
LUFTGETROCKNETER WILDSCHWEINSCHINKEN AN MELONEN-FEIGEN-SALAT	€ 14,50
TATAR VOM BLACK ANGUS RIND „CLASSIC STYLE“	€ 15,50
HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI MIT ITALIENISCHEN TRÜFFELN (VEGETARISCH)	€ 17,50

SUPPEN

STEMSHORNER KARTOFFELSUPPE MIT RAUCHAALSTREIFEN	€ 7,00
GETRÜFFELTE SELLERIESCHAUMSUPPE MIT CROUTONS (VEGETARISCH)	€ 7,50
BOUILLABAISSE VON EDELFISCHEN MIT OLIVEN-CIABATTA	€ 12,50

JEDEN SONNTAGABEND VERWÖHNEN WIR SIE
AUCH MIT UNSEREM WECHSELNDEN 10-GANG AMUSE GUEULE MENÜ
(NUR TISCHWEISE – ANNAHME BIS 19.30 UHR)
FÜR € 45,50 P.P.

HAUPTGÄNGE

STEAK VOM DUROC-SCHWEIN VON TELLMANN'S HOF AUF SAUCE VOM SÜßEN SENF, KARAMELLISIERTEN MÖHREN UND GEBRATENEN LAUGENKNÖDELN	€ 23,50
ZWEIERLEI VOM HEIMISCHEN REH (RAGOUT UND RÜCKEN) AN WALDPILZEN, QUITTENROTKOHL UND HASELNUSSPÄTZLE	€ 29,50
BRÜSTCHEN VOM JAGDFASAN GEFÜLLT MIT GÄNSELEBER, VANILLESAUERKRAUT, WEINTRAUBEN UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE	€ 30,50
FILETS VON DER ROTZUNGE AUF BEURRE BLANC, BLATTSPINAT, UND SPAGHETTINI	€ 25,50
HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI MIT GEHOBELTEN TRÜFFELN, RUCOLA UND PARMESAN (VEGETARISCH)	€ 22,50

DESSERT

ZWEIERLEI BACKENSHOLZER DEICKÄSE (6 & 12 MONATE GEREIFT) MIT FEIGENSENF UND NUSSBROT	€ 9,50
SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE „NEU GESTALTET“	€ 8,50
CRÈME BRÛLÉE MIT EINGELEGTEN PFLAUMEN UND BOURBON-VANILLEEIS	€ 8,50
PROBIERDESSERT HAUSGEMACHTES PIÑA COLADA-EIS MIT ANANAS-COULIS	€ 5,50