

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

GLAS MADAME GENEVA GIN ROUGE TONIC	0,1 L € 5,00
GLAS BELSAZAR VERMOUTH ROSÉ GINGER-LIME	0,2 L € 7,50
GLAS PROSECCO SOLIGO BRUT	0,1 L € 5,50
GLAS "SIEGFRIED WONDERLEAF" GIN TONIC (ALKOHOLFREI)	0,2 L € 7,50

MENÜ

SALAT VON ROTER BEETE UND SÜßKARTOFFEL
MIT ZIEGENKÄSE

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS
MIT STEIRISCHEM KERNÖL
UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

SCHWEINEBAUCH
48 STUNDEN GEGART
MIT BABY PAK CHOI UND STECKRÜBENSTAMPF

HAUSGEMACHTER BAUMKUCHEN
MIT QUITTEN-APFELRAGOUT
UND WEIßEM SCHOKOLADENEIS

ALS 3 GANG MENÜ € 35,50

ALS 4 GANG MENÜ € 41,50

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG:

2018ER GRAUBURGUNDER
QUALITÄTSWEIN TROCKEN
WEINGUT KARL MAY
OSTHOFEN
RHEINHESSEN

FLASCHE 0,75 L € 26,50

UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG:

2017ER URSPRUNG
ROTWEINCUEVEE
QUALITÄTSWEIN TROCKEN
MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT
PFALZ

FLASCHE 0,75L € 25,50
GLAS 0,2L € 8,50

VORSPEISEN

SALAT VON ROTER BEETE UND SÜßKARTOFFEL MIT ZIEGENKÄSE UND KÜRBISKERNKROKANT <i>(VEGETARISCH)</i>	€ 10,50
TERRINE VOM HEIMISCHEN REH MIT CASSIS-FEIGEN UND SAUCE CUMBERLAND	€ 14,50
JAKOBSMUSCHELN AUF STECKRÜBENSTAMPF UND TONKABOHNEN	€ 16,50
HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI MIT THUNFISCHTATAR UND KAVIAR VOM STÖR	€ 22,50
HERZSTÜCK VOM EIFELER RÄUCHERLACHS AN KARTOFFEL-APFEL-VINAIGRETTE	€ 15,50

SUPPEN

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS MIT STEIRISCHEM KERNÖL UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN <i>(VEGETARISCH)</i>	€ 6,50
CAPPUCCINO VON STEINPILZEN <i>(VEGETARISCH)</i>	€ 8,50
STEMSHORNER KARTOFFELSUPPE MIT RAUCHAALSTREIFEN	€ 7,50

**JEDEN SONNTAGABEND VERWÖHNEN WIR SIE AUCH
MIT UNSEREM WECHSELNDEN 10-GANG AMUSE GUEULE MENÜ
(NUR TISCHWEISE – ANNAHME BIS 19.30 UHR)
FÜR € 46,00 P.P.**

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEBAUCH 48 STUNDEN GEGART MIT BABY PAK CHOI UND STECKRÜBENSTAMPF	€ 18,50
ENTENRAGOUT MIT STEINPILZRAHM, WILDEM BROKKOLI UND SPAGHETTINI	€ 19,50
KOTELETT VOM BIOKALB CAFÉ DE PARIS BUTTER, VICHYKAROTTEN UND KÜRBIS-KARTOFFELGRATIN	€ 29,50
BÜRGERMEISTERSTÜCK VON DER RAHDENER FÄRSE TRÜFFELJUS, BACON-ZWIEBELARDE, GRÜNE BOHNEN UND SÜßKARTOFFELSTAMPF	€ 29,50
FILET VOM IKARIMI-LACHS AUF KRUSTENTIER-CURRYSCHAUM MIT PAK CHOI UND GEBACKENEN REISBÄLLCHEN	€ 24,50
KÜRBISGNOCCHI AUF KÜRBISSCHAUM UND GEHOBELTEM PECORINO (VEGETARISCH) ALS VORSPEISE ALS HAUPTGANG	€ 11,50 € 16,50

DESSERTS

ZWEIERLEI BACKENSHOLZER DEICHKÄSE (6 & 12 MONATE GEREIFT) MIT FEIGENSENF UND NUSSBROT	€ 9,50
GEBRANNTER GRIEßPUDDING MIT EINGELEGTEN PFLAUMEN UND BOURBON-VANILLEEIS	€ 8,50
HAUSGEMACHTER BAUMKUCHEN MIT QUITTEN-APFELRAGOUT UND WEIßEM SCHOKOLADENEIS	€ 8,50
PROBIERDESSERT HAFERFLOCKENCREME MIT ROTWEINBIRNEN-MUS	€ 5,50

GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR IHRE ÄNDERUNGSWÜNSCHE
GEGEN EINEN AUFPREIS VON € 2,00 ZUZÜGLICH EVTL. WARENWERT