

UNSER SIGNATURE GERICHT

BEEF TATAR
Bergkäse
Zwiebel
Eigelbcreme
Schnittlauch
19 €

VORSPEISEN

GEGRILLTE HENDLKEULE
Asia Barbecue
Frühllauch
Mango | Papaya
18 €

BLACK TIGER GARNELE
Tempura
Kräuterseitling
Sesam
Soja-Mayonnaise
19 €

ZIEGENKÄSE
Wildkräuter
Walnuss
Balsamico
15 €

MARKTSALAT
10 €

SUPPEN

KALTE TOMATENCONSOMMÉ
Tomatenvielfalt
11 €

KARTOFFELCREMESUPPE
Lardo
Crème fraîche
10 €

WEINEMPFEHLUNG

2023
CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER
trocken
Spiess Weinmacher | Osthofen
0,1l 3,40 €
0,2l 6,00 €
0,75l 21,00 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt. Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

HAUPTSPEISEN

SALTIMBOCCA
von der Maispoularde
Salbeischaum
Romanesco
Risoleekartoffeln
26 €

WIENER SCHNITZEL
Kartoffel-Gurkensalat
kaltgerührte Preiselbeeren
28 €

RUMPSTEAK
Spätburgundersoße
Bohnen
Kartoffel-Trüffel-Püree
34 €

CHATEAUBRIAND
für 2 Personen
Sauce Bernaise
Pommes frites
40 € pro Person

SAIBLING
Pfifferlingschaumd
Fregola Sarda
Pfifferlinge
30 €

RISOTTO
vegetarisch
sautierte Pfifferlinge
25 €

DESSERTS

SORBET
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
3 €

SEKTSORBET
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen
8 €

QUARKSCHNITTE
Yuzu
Honigmelone
12 €

KÄSEAUWAHL
französische Käseauswahl
Früchtebrot
Feigensenf
17 €

WALD & WIESE

Unter dem Motto „Wald & Wiese“
bieten wir Ihnen am

Samstag, 5. Oktober 2024
ein 6 Gang Menü an

125 EUR/Person
Einlass ab 18 Uhr
Menüstart 19 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!