

HERBSTMENÜ

FELDSALAT
Croûtons

KÜRBISCREMESUPPE
Kernölschaum
Kürbiskerne

RUMPSTEAK
Duett von der Zwiebel
Wirsing
Röstgemüsecrème

TAGESSESSERT

4-Gang Menü 64 €
3-Gang Menü (Suppe) 54 €

SUPPE & VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE
Kernölschaum
Kürbiskerne
11 €

VITELLO TONNATO
Buchenpilze
knusprige Kapern
Balsamico
18 €

GEBACKENER BERGKÄSE
Feldsalat
eingelegtes Gemüse
Preiselbeermayonnaise
16 €

BEEF TATAR
unser Signature Gericht
Bergkäse
Zwiebel
Eigelbcreme
Schnittlauch
19 €

FELDSALAT
Croûtons
10 €

HAUPTSPESIEN

RUMPSTEAK
Duett von der Zwiebel
Wirsing
Röstgemüsecreme
34 €

FORELLENFILET
sanft gegart
Petersilienschaum
Risotto
eingelegte Tomaten
30 €

RISOTTO
vegetarisch
Nußbutter Schaum
eingelegte Tomaten
gebackene Aubergine
25 €

TAGESEMPFEHLUNG

CORDON BLEU
vom Kalb
Bratkartoffeln
Preiselbeeren
30 €

DESSERTS

SORBET
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
3 €

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

TAGESDESSERT
nach Tagesangebot

RHEINHESSEN
Genießen

BLUTWURSTRAVIOLI
Weißweinschaum | Apfelchutney
Spitzkohl
29 €

Dazu empfehlen wir:
2022

WESTHOFENER CHARDONNAY
trocken | Barriqueausbau

0,1l 4,60 € | 0,2l 7,90 € | 0,75l 28,00 €