

MENÜ

KLEINER MARKTSALAT
Croûtons

GARNELEN TATAKI
Passionsfrucht
Kokos-Miso
Knuspriger Reis

MEDAILLON VOM RINDERFILET
Karamalisierte Zwiebeljus
Wilder Brokkoli
Kartoffelgratin

Tagesdessert

4-Gang Menü 69 €
3-Gang Menü (ohne Salat) 62 €
(Die Hauptgangportion wird dem Menü angepasst)

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2018
CABERNET SAUVIGNON RÉSERVE
trocken
0,1 l 5,60 €
0,2 l 10,00 €
0,75 l 35,00 €

MENÜ

KLEINER MARKTSALAT
Croûtons

CREMIGE BURRATA
Bunte Kirschtomaten
Holzkohle Pfirsich
Taggiasca Olive
Basilikum

FISCH DES TAGES
Rieslingschaum
Belugalinsen
Wurzelgemüse

Tagesdessert

4-Gang Menü 59 €
3-Gang Menü (ohne Salat) 52 €
(Die Hauptgangportion wird dem Menü angepasst)

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2024
OSTHOFENER SAUVIGNON BLANC
trocken
0,1 l 4,30 €
0,2 l 7,50 €
0,75 l 26,00 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Änderungen im Menü führen zu à la carte Preisen. 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.

SUPPE & VORSPEISEN

OFENGERÖSTETE KÜRBISSUPPE

eingelegte weiße Rosinen
griechischer Joghurt

Pankocrunch

12 €

„TATARE CLASSIQUE 2.0“

Beef Tatar

Confiertes Eigelb

Eingelegte Gurke

Brotchip

19 €

GARNELEN TATAKI

Passionsfrucht

Kokos-Miso

Edamame

Knuspriger Reis

18 €

CREMIGE BURRATA

Bunte Kirschtomaten

Holzkohle Pfirsich

Taggiasca Olive

Basilikum

15 €

MARKTSALAT

Croûtons

10 €

ZWISCHENGERICHT

„HIMMEL & ERD“

Gebackene Blutwurst

Kartoffel-Selleriepüree

Apfelchutney

als Zwischengericht 15 €

als Hauptgang 22 €

HAUPTSPEISEN

BÄCKCHEN VOM LANDSCHWEIN

In Spätburgunderjus geschmort

Knusper

Markterbsen & glasierte Minikarotten

Kartoffel-Selleriepüree

29 €

FRANZÖSISCHES CORDON BLEU

Camembert

Buchenholzschnitten

Kartoffel-Gurken-Salat

27 €

WINZER RUMPSTEAK

Röstzwiebel & Zwiebeljus

Pastinake

Kartoffelgratin

35 €

RINDERFILET

Karamalisierte Zwiebeljus

Wilder Brokkoli

Kartoffelgratin

42 €

FISCH DES TAGES

Rieslingschaum

Belugalinsen

Wurzelgemüse

32 €

ACQUERELLO RISOTTO „KLASSISCH“

vegetarisch

Krause Glucke

marinierte Zebra-Tomaten

27 €

DESSERTS

KLEINE & FEINE DESSERTS

Finden Sie auf
unserer Dessertkarte