

Unser Menü ab 2 Personen

Croustillante von der Jakobsmuschel mit Kaiserschotensalat

Petersilienwurzelsuppe mit gebratenem Rehfilet

Rote Beete – Ricotta Raviolo

*Rosa gebratener Rücken vom kanadischen Bison
mit Pfeffersauce und fruchtigem Ofengemüse*

*Schokoladen- und Himbeermousse
auf karamellisiertem Feigencarpaccio mit weißem Schokoladeneis*

Käseauswahl

3-Gang 46,50 € pro Person

4-Gang 53,50 € pro Person

5-Gang 61,00 € pro Person

6-Gang 69,50 € pro Person

2017er Riesling, feinherb

0,75l 26,00 €

Weingut Wegeler, Mosel

*Viel Frucht! Der Wegeler Mosel Riesling überfällt Sie regelrecht
mit seiner bezaubernden Fruchtigkeit, leckeren Aprikosen und saftigen Mirabellen.
Die angenehm feine Würze und die harmonische Frische
werden Sie in seinen Bann ziehen.*

Speisekarte*

Vorspeisen

<i>Großer gemischter Salat</i>	8,90 €
<small>Large mixed salad</small>	
 <i>Croustillante von der Jakobsmuschel mit Kaiserschotensalat</i>	 15,90 €
<small>Crispy scallop with sugar-snap pea salad</small>	
 <i>Variation vom Lachs mit Limettencreme</i>	 17,50 €
<small>Salmon variation with lime cream</small>	
 <i>Rucolasalat mit Pinienkerne, Tomaten, Büffelmozzarella und Serranoschinken</i>	 14,50 €
<small>Rocket salad with pine nuts, tomatoes, buffalo mozzarella and Serrano ham</small>	

Suppen

<i>Petersilienwurzelsuppe mit gebratenem Rehfilet</i>	9,50 €
<small>Parsley root soup with fried venison fillet</small>	
 <i>Pfifferlingsrahmsuppe mit Schinken-Blätterteigstange</i>	 9,50 €
<small>Chanterelles creamsoup with ham puff pastry stick</small>	
 <i>Karotten-Ingwer Suppe mit gebratener Garnele</i>	 9,50 €
<small>Carrot-ginger soup with fried shrimp</small>	

Zwischengerichte/ Vegetarisch

	<i>Zwischen.-/ Hauptgericht</i>
 <i>Rote Beete – Ricotta Raviolo mit Meerrettichschaum und Garnele</i>	 17,90 € / 24,50 €
<small>Beetroot - ricotta ravioli with horseradish foam and shrimp</small>	
 <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Herbsttrüffeln</i>	 19,50 € / 26,50 €
<small>Homemade ribbon pasta with autumn truffles</small>	
 <i>Cremige Pfifferlinge mit Semmelknödel</i>	 17,50 € / 22,50 €
<small>Creamy chanterelles with bread dumplings</small>	
 <i>Foie Gras mit karamellisierten Zwetschgen und Kartoffelpüree</i>	 22,00 € / -----
<small>Foie Gras with caramelized plums and mashed potatoes</small>	

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Spinatgemüse und gebackenen Linsen 27,90 €

Roasted cod on the skin with spinach and baked lentils

Geröstete Perlhuhnbrust in Pfifferlingsrahm buntes Gemüse und feine Bandnudeln 26,90 €

Roasted pearl chicken breast in chanterelles cream with colorful vegetables and tagliatelle

Geschmorte Frischlingskeule mit Pilzen, Spitzkohl und Spätzle 24,90 €

Braised freshling leg with mushrooms, pointed cabbage and spaetzle

Filet und Backe vom Weideochsen mit Sommergemüse und Selleriepüree 29,90 €

fillet and cheek of an ox with summer vegetables and celery puree

Rosa gebratener Rücken vom kanadischen Bison mit Pfeffersauce und fruchtigem Ofengemüse 34,90 €

Roasted saddle of an Canadian bison with pepper sauce and fruity oven vegetables

Dessert

Armer Ritter mit Vanilleeis 7,90 €

Zimt und Zucker und frischen Früchten

„Armer Ritter“ with vanilla ice cream, cinnamon and sugar and fresh fruits

Zwetschgenröster mit Mandeleis 8,90 €

Plum roaster with almond ice cream

Schokoladen- und Himbeermousse 9,90 €

auf karamellisiertem Feigencarpaccio mit weißem Schokoladeneis

chocolate - and raspberry mousse on caramelized fig carpaccio with white chocolate ice cream

Internationale Käseauswahl mit Oliven und Chutney

International selection of cheeses with olives and chutney

Klein / Groß
9,50 € / 12,50 €

*Änderungen vorbehalten

Was Besonderes zum Abschluss

Pyrat Xo Reserve Rum

Rum XO Reserve ist ein Premium Blend aus lang-gelagerten Einzelrums aus Anquilla und besitzt eine ausgeprägte Orangennote, mit etwas Marzipan und schwerer, fast Sirup-artiger, süßer Fruchtigkeit.

Pyrat Rum XO Reserve erfreut sich seit mehreren Jahren ausgesprochen großer Beliebtheit und ist ein delikater Begleiter zu Süßspeisen.

2cl 7,00€