

# Unser Menü

Tranchen von der Barbarie – Entenbrust  
aus dem Buchenholzrauch mit Quittenchutney, Sauce Cumberland  
und kleinem Salatstrauß

\*\*\*\*\*

Kartoffel – Lauchcrèmesüppchen  
mit Apfel – Blutwurst – Ravioli

\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken  
mit Gewürzrotkohl und Steinpilz – Semmelknödeltörtchen

\*\*\*\*\*

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

\*\*\*\*\*

Terrine von weißer- und zartbitter Valrhona Schokolade  
mit Kaffee – Gelee und Zitrusfrüchte – Schaum

*Menü 5 – Gang: € 88,00*

*Menü 4 – Gang (ohne Käse): € 77,00*

*Menü 3 Gang (ohne Suppe und Käse): € 66,00*

## **Unsere Weinempfehlung:**

2022 Weinkontor Edenkoben, Pfalz

Grauer Burgunder trocken


0,1 l € 5,00 / 0,2 l € 8,00 / 0,75 l € 29,00

2019 Meandro, Douro (Portugal)

„Do Vale de Meao“

0,1 l € 6,00 / 0,2 l € 9,00 / 0,75 l € 31,00

## Vorspeisen

Kleiner Feldsalat mit Birnen, karamellisierten Walnüssen und gehobeltem Parmesan 	€ 11,00
Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Rucola – Salat mit feinem alten Balsamico und Cassis – Feigen	€ 14,00
Tranchen von der Barbarie – Entenbrust aus dem Buchenholzrauch mit Quittenchutney, Sauce Cumberland und kleinem Salatstrauß	€ 19,00
Hausgebeizter Fjord – Lachs mit lauwarmer Zwiebel – Lauch – Quiche	€ 18,00
Jakobsmuscheln „Pariser Art“ mit sautierten Champignons, Sauce Hollandaise und feinem Käse gratiniert	€ 25,00

## Suppen

Kartoffel – Lauchcrèmesüppchen mit Apfel – Blutwurst – Ravioli	€ 11,00
Bretonische Fischersuppe mit Röstbrot und Sauce Rouille	€ 14,00

## Fischgerichte

Pochiertes Wallerfilet aus dem Weißwein – Gewürzsud € 28,00  
mit grober Senfsaatsauce, Spitzkohl und Butterkartoffeln

Gegrilltes Filet vom Fluss – Zander auf Rieslingschaum € 31,00  
mit cremigem Staudensellerie und hausgemachten Bandnudeln

Norwegisches Skreifilet (Winterkabeljau) mit Meerrettichsauce,  
Rahmwirsing und handgemachten Gnocchi € 41,00

## Fleischgerichte

Gratinierte Medaillons vom Iberico – Schweinefilet € 26,00  
mit Egerlingen in Rahm und hausgemachten Bandnudeln

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken € 41,00  
mit Gewürzrotkohl und Steinpilz – Semmelknödeltörtchen

Französische Taubenbrust „Suprême“ mit gebratener Entenleber,  
gebutterter Krause Glucke und Polenta – Halbmonden € 49,00

## Vegetarisch

Hausgemachte Bandnudeln € 22,00

mit frischem Perigord – Wintertrüffel 

## Dessert

*Dessertvariation „Renoir“* € 13,00

Toblerone – Mousse / Heidelbeer – Parfait / Tonkabohnen – Crème brûlée /  
Mango – Sorbet

Terrine von weißer- und zartbitter Valrhona Schokolade € 12,00  
mit Kaffee – Gelee und Zitrusfrüchte – Schaum

Sorbet – Variation € 11,00

Dreierlei Eis mit Sahne € 11,00

**Käse** von Maître Affineur Waltmann € 16,00

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

Unsere besondere Empfehlung zum Käse & Dessert

Graham's Six Grapes Port 5 cl € 6,50

## Warme Getränke

Tasse Kaffee Crème € 3,50

Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato € 4,20

Espresso € 3,50

Doppelter Espresso € 4,90

Kännchen Darjeeling Ambootia\* (FTGFOP) € 6,00

Kännchen Ostfriesen Blatt-Mischung (Assam FOP) € 6,00

Kännchen Famous Earl Grey (FOP) € 6,00

Kännchen Sunshine Lady - aromatisiert mit Mango-Maracuja (FOP) € 6,00

Kännchen Grüner Tee Indian Greenleaf\* (KGFOP1) € 6,00

Kännchen Roibos Caramel € 6,00

Kännchen Kräutertee Bergkräuter\* oder Nana-Minze\* € 6,00

Kännchen Früchtetee "Frisch & Frech" (Waldbeere) € 6,00

*\*aus ökologischem Anbau*