

APERITIFEMPFEHLUNG

ALKOHOLFREIER SEKT

10 cl

Hausgemachter Mirabellensaft

4,00 €

NOILLY PRAT VERMOUTH AMBRÉ

5 cl

Eis, Orangenscheibe

4,00 €

LILLET ROUGETTE

15 cl

Lillet rouge, Bitter Lemon, Limettenscheibe, Eis

6,50 €

ROSÉ SEKT BRUT

10 cl

Dr. Wehrheim, Birkweiler

8 €

WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT MÜNZBERG

2016 Godramsteiner Ochsenloch

Weisser Burgunder trocken, Erste Lage

37 €

KAFFEEEMPFEHLUNG

ESPRESSO GOURMAND

Espresso und Dessert-Dreierlei

9 €

URLAUBSMENÜ FÜR ZWEI

KIRSCHTOMATEN & CANTALOUPE-MELONE

Ziegenfrischkäse

KALTE MÖHRENCREMESUPPE

Milchschaum, Ingwer, Schwarzkümmel

AUF DER HAUT GEBRATENES BARSCHFILET

Grüne Gemüse, Kartoffeln in Schale, Noilly Prat-Sauce

KÄSE VON „LES FRÈRES BERNARD“

Dôme de Boulogne, Ecume de Wimereux,
Sablé de Wissant, Pavé de Calais,
Walnüsse, Aprikosen-Thymian-Marmelade,
Weinbergspfirsich-Chutney, Brot

SCHOKOLADEN-MOUSSE-TÖRTCHEN

Fruchtsauce, frische Beeren

5-Gang Menü für 2 Personen 110 €

4-Gang Menü für 2 Personen, ohne Suppe, 100 €

3-Gang Menü, für 2 Personen 80 €

VORSPEISEN €

GEMISCHTES 14

eingelegte gegrillte Gemüse, Oliven, Schafskäse, Salami

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 16

bunte Tomaten, Thymian-Crème brûlée

SALATTELLER €

KOPFSALAT, BURRATA, BALSAMICO 15

gebratene Pfifferlinge, Schalotten, Pfirsichspalten

GRÜNE BOHNEN, KIRSCHTOMATEN, BROMBEEREN 15

rosa gebratener Lammrücken, rote Zwiebeln

KALTESUPPE €

KALTE TOMATEN-ORANGEN-SUPPE 7

Balsamico, gehobelter Parmesan,
Schnittlauch, Knoblauch-Croûtons

W A R M E S U P P E €

GRÜNE BOHNEN-KARTOFFEL-CREMESUPPE	8
-----------------------------------	---

Pfifferlinge, Wermut

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE	7
------------------------	---

mit gefüllten Teigtaschen

W A R M E V O R S P E I S E N €

GEBRATENER PULPO	16
------------------	----

Tomaten, weiße Bohnen, Sellerie, Safran

SAIBLINGSFILET MIT SOJA-INGWER-SENF-GLASUR	16
--	----

Chili-Gurken-Salat, Frühlingszwiebel

F I S C H G E R I C H T €

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET	26
-----------------------------	----

mit Zucchini-Risotto, Paprikasauce

GEBRATENE GARNELENSCHWÄNZE	23
----------------------------	----

Auberginenpüree, gebratenem Gemüse, Balsamico

OHNEFLEISCH €

ZUCCHINI-RISOTTO 17

gebratenes Gemüse, Parmesan

PASTA CARBONARA 19

mit frischen gebratenen Pfifferlingen

OFENGESCHMORT €

BÄCKCHEN IN BURGUNDER GESCHMORT 23

Rucola-Kartoffelpüree, Selleriechips

KURZGEBRATEN €

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 22

Bratkartoffel, Salat

IBERICO-SCHWEINEFILET- INVOLTINI 23

Ziegenfischkäse, getrocknete Tomaten, Spinat,
roher Schinken, Blumenkohlpüree,
grüne Bohnenkerne, Weißweinsauce

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 230 g 27

frische Pfifferlinge, Rahmsauce, Dinkel-Spätzle

SÜSSE VERSUCHUNG

€

EINE KUGEL EIS	1,50
EINE KUGEL SORBET	2

BITTERSCHOKOLADENEIS	4,50
im Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel auf dunkler Schokoladen-Rum-Sauce	

KOKOS-PANNACOTTA	4,50
Mango-Sauce	

GELBE FRUCHTSUPPE	6
Sorbet, Minze	

GEBRANNT VANILLECREME	7
frische Beeren	

BROMBEER-SAUERRAHM-EISPARFAIT	10
Fruchtsauce, Hefezopf-Arme-Ritter	

KÄSETELLER

€

KÄSE AUS FRANKREICH	14
Walnüsse, Pfirsich-Chutney, Aprikosen-Thymian-Marmelade	