

SPEISEN

SUPPE

Klare Hummer Essenz / Garnelen Klößchen / Estragon	14.50
Steinpilz Crème Suppe / Sellerie / Blätterteig	14.00

VORSPEISE

Torten Brie Backpflaume / Haselnuss / Rote Bete	17.50
2021 Chardonnay, Weingut Kaufmann	Gl. 0,1 l l 5.50
Taunus Forelle Kartoffel Pavé / Gurke / Dill / Heidekaviar	19.00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz Oma Gretas Gemüsesalat / Radicchio Castelfranco / Röstbrot	19.50
Gänsestopfleber Quitte / Lorbeer Parfait / Honig Brot / Schwarze Nüsse	26.50
2018 Riesling Spätlese Wehlener Sonnenuhr, Weingut Wegeler	Gl. 0,1 l l 7.50

HAUPTGERICHT

Hokkaido Kürbis Maultasche Spitzpaprika / Perlzwiebel / Taleggio / Kürbiskernöl	26.50
Seeteufel Beluga Linsen / Rauch Aal / Apfel / P.X. Balsamic	33.00
Roastbeef & Ochsenbacke Pastinake / Spitzkohl / Herbsttrompeten	36.50
pn19/20/21 Pinot Noir, Weingut Balzer + Hansel, Rheingau	Gl. 0,2 l l 12.50

DESSERT

Valrhona Schokoladen Bisquit Kokos Panna Cotta / Ananas / Pina Colada Eis	14.50
2018 Scheurebe Auslese Schlossberg, Winzerhof Thörle	Gl. 0,1 l l 7.50

HEIMAT ZUM MITNEHMEN :

Hausgemachte Marmelade Aprikose oder Erdbeere	je 200 ml 6.50
--	-----------------------

KÄSE

Selles sur Cher
Brebis Rousse
Coulommiers
Camembert de Normandie
Chaource
Brillat-Savarin
Livarot de Normandie
Époisses de Bourgogne
Comté
Gruyère Jura
Bleu d'Auvergne

Käseauswahl	3 Sorten	14.50
Käseauswahl	5 Sorten	18.50
Käseauswahl	alle Sorten	29.50

Unsere Weinempfehlung zum Käse:

2020 Coteaux du Layon Chateau du Breuil, Loire, Frankreich	Gl. 0,1 l	8.50
---	-----------	------

SCHINKEN

Ibericoschinken	Spanien	20.50
Serranoschinken	Spanien	14.50
Bresaola	Veltlin	12.50
Schinkenspeck	Südtirol	9.50
Ahle Worscht	Nordhessen	9.50
Salami	Toskana	9.50

Schinkenauswahl	klein	17.50
Schinkenauswahl	groß	29.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.