

MENÜ

Gebeizter schottischer Lachs / Purple Curry / Kohlrabi / Violetter Senf

2019 Sauvignon Blanc „Petit Bourgeois / Domain Henri Bourgeois / Loire

Pochiertes Ei / Steinpilz / Röstzwiebelnäge

2018 Oberberger Bassgeige Chardonnay / Weingut Franz Keller

Hüfte & Zunge vom Lamm / Butternut-Kürbis / Falafel / Zatarjus

2008 Spätburgunder „A“ / Weingut Franz Keller

Birne / Haselnuss / Neuer Süßer

2013 Kracher Zweigelt Auslese / Burgenland / Weinlaubenhof

4-Gänge 68,00

Weinbegleitung 32,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Öffnungszeiten: Do bis Sa 17.00 – 23.00 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)

So 13.00 – 20.00 Uhr (Küche bis 18.00 Uhr)

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für die frische Zubereitung unserer Speisen Produkte verwenden, die als Allergene gelten. Bitte erkundigen Sie sich bei Allergien bei unseren Servicemitarbeitern.

SPEISEN

ZUM EINSTIEG

..... Klein / Groß

Kaiserstühler „Coppa“ / Ciabatta / Olive..... 14,00 / 18,00

Gebeizter schottischer Lachs / Purple Curry / Kohlrabi / Violetter Senf17,00

Kalbshälfte / Kimchi / Paranuss..... 16,00

Pochiertes Ei / Steinpilz / Röstzwiebelnäge 15,00

HAUPTSACHE

Rib Eye vom deutschen Färsenrind / Pak-Choi / Champignon

Wildkräuterbutter.....33,00

Wildfang Seezunge am Stück gebraten / Drilling-Kartoffel / Petersilienbutter / Mesclunsalat.....45,00

Hüfte & Zunge vom Lamm / Butternut-Kürbis / Falafel / Zatarjus 31,00

Bretonischer Seeteufel / Zucchini / Rauchpaprika (für 2 Pers.)..... p.P. 32,00

FÜR DANACH

Birne / Haselnuss / Neuer Süßer 13,00

Kaffee / Schokolade 13,00

Vier verschiedene hausgemachte Sorbets 9,50