

Vorspeisen und Suppe

Mit Flusskrebse gefüllte Teigtaschen
Dill-Frischkäseemulsion, Wildkräuter

8.50 €

Warmer Bio-Ziegenkäse auf Rapunzelsalat
Zitronenpfeffer, Honig, Grenadilla

10,50 €

Marinierte Blattsalate mit Vanillemarinade
konfierte Aprikose und gepuderte Nüsse

6 €

mit gebratenen Garnelen

8.50 €

Montiertes Spitzmorchelsüppchen
an Rauch-Pilztaschen

8.50 €

Hauptgänge

Landschweinefilet im Schwarzbrot gegart
warmer Feldsalat, Grenadillagrieß

18 €

Sanft gegarter Rentierücken
karamellierter Joghurt-Wirsing
gebackene Macaire-Masse

22.50 €

Filet vom Skrei mit Pommery-Senf
sautierter Cima di Rapa
Bio-Beluga-Linsen, Oliven, Tomate & Saft

19.50 €

Feine Buchweizenfäden unter Bio-Tofu
getwistet:

Stangenkohl, Sherryperlzwiebeln

17 €

Desserts und Käse

Brûlée Eistörtchen von
Aprikose, Molke, Reis

6.50 €

Maronen Tarte
an Apfel „von Eis bis heiß“

7.50 €

Käseauswahl mit Bio-Ziegenkäse aus Buntenbock
mit hausgemachtem Chutney und Nüssen

7.50 €

Unser winterliches 4-Gang Monatsmenü

Flusskrebstasche auf Dill-Frischkäseemulsion
mit Wildkräutern

Pikantes Blumenkohl-Erdnussüppchen

Landschweinefilet im Schwarzbrot gegart
mit warmem Feldsalat
und Grenadillagrieß

Brûlée Eistörtchen von
Aprikose, Molke, Reis

Als 4-Gang Menü

29.50 €

Als 3-Gang Menü ohne Suppe

26.50 €

Unser Fischmenü

Interpretation aus dem Meer
in 4 Gängen

34 €

Wir empfehlen unseren

Wein des Monats

2009 Plaisir Rotweincuvée QbA

Weingut Klosterhof, Pfalz

Es wird Ihnen ein Vergnügen sein. Der "Plaisir" verbreitet eine Stimmung von Cocktailparty und kleinem Schwarzen: Ein wenig französisch angehaucht, mit einem ungemein charmanten Erdbeer-Holunder- Duft und einem milden, von feiner Fruchtsüße gerundetem Geschmack. Die Cuvée aus Portugieser, Cabernet Mitos, Dornfelder und Regent ist der perfekte Begleiter zu unserem winterlichen Monatsmenü.

0,25l 7.90 €

0,75l 23.50 €