



Menü

Pilzsuppe mit Strammer Max

2010 Scheurebe Grande, Weingut Manfred Rothe, Franken 0,1l

Rotwurst mit Ananas-Schalotten-Marmelade

2010 Riesling Spätlese trocken, Weingut Schloss Hallburg, Franken 0,1l

Linguine mit Blumenkohl & Totentrompeten

2010 Grauburgunder „Herrenstück“ QbA trocken, Weingut Holger Koch, Baden 0,1l

Makrelen-Duo mit Avocado

2009 Chardonnay „Macon Villages“, Domaine Les Blanches Fleurs, Burgund 0,1l

Rindertatar mit Rote Bete & Kren

2010 Grüner Veltliner, Schlossweingut Gobelsburg, Kamptal 0,1l

Hauptgang

Eine Auswahl an Hauptgängen finden Sie auf der nächsten Seite

Pumpernickel trifft Johannisbeere & Balsamico

2005 „Maury“, Domaine Fontanel, Roussillon 5cl

Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsorbet

Quinta do Infantado, Port „Special Reserve“, Douro 5cl

Ziegenkäse-Crème Brûlée mit Rosmarin & Honig

2009 Pinot Gris „Bruderbach le Menhir“, Domaine Etienne Loew, Elsaß 5cl

Käseauswahl

2006 Riesling Auslese, Weingut Winter, Rheinhessen 5 cl



6 Gänge	66,- *	inklusive Weinbegleitung	96,-
(mit Pilz-Suppe)			
5 Gänge	55,- *	inklusive Weinbegleitung	81,-
(mit Pilz-Suppe)			
4 Gänge	44,- *	inklusive Weinbegleitung	65,-
(mit Pilz-Suppe)			

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Red Snapper & Calmar mit Karotte & Wakame
2009 Côtes du Rhône Village blanc, „Per El“, Domaine Saladin, Rhône 0,1l

Heilbutt mit Schweinefußragout & Remoulade
2010 „Viognier“ Côtes du Rhône, Domaine Grand Veneur, Rhône 0,1l

Poularde x 2 mit Bohne & Chorizo
2008 Pinot Noir « Dankbarkeit » Weingut Josef Lentsch, Burgenland 0,1l

Ferkelbäckchen mit Lauch & Aprikose
2008 Coteaux du Languedoc « Mas des Chimères » Languedoc 0,1l

Polenta-Auberginen-Sandwich im Kräuterfond
2008 Spätburgunder, Weingut Pfannenbecker-Burgunderhof, Rheinhessen 0,1l

* Aufpreis für Red Snapper & Ferkelbäckchen im Menü 3,- €



VORSPEISEN

<i>Pilzsuppe</i> mit Strammer Max	6,40
<i>Rotwurst</i> mit Ananas-Schalotten-Marmelade	11,50
<i>Linguine</i> mit Blumenkohl & Totentrompeten	11,50
<i>Makrelen-Duo</i> mit Avocado	11,50
<i>Rindertatar</i> mit Rote Bete & Kren	11,50

HAUPTSPEISEN

<i>Red Snapper & Calmar</i> mit Karotte & Wakame	21,60
<i>Heilbutt</i> mit Schweinefußragout & Remoulade	18,60
<i>Poularde x 2</i> mit Bohne & Chorizo	18,60
<i>Ferkelbäckchen</i> mit mit Lauch & Aprikose	21,60
<i>Polenta-Aubergine-Sandwich</i> , Kräuterfond	18,60



NACHSPEISEN

Pumpernickel trifft Johannisbeere & Balsamico 8,80

Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsorbet 8,80

Ziegenkäse-Crème Brûlée mit Rosmarinhonig 8,80

Käseauswahl 8,80