



WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE



ELSÄSSER SAIBLING

Joghurt | Pumpernickel | Estragon | mariniertes Gemüse



KABELJAU

Pulpo

Auberginensalsa | mediterranes Gemüse

ODER

RINDERFILET

Sauce Béarnaise

grüner Spargel | Pommes Gratin



MARINIERTE ERDBEEREN

Mousse von Mascarpone | Streusel | Grand Marnier-Eis

4-GANG-MENU EUR 99,00 PRO PERSON

– Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert –

3-GANG-MENU EUR 75,00 PRO PERSON

– Vorspeise | Fisch oder Fleisch | Dessert –

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.



Unser Servicepersonal freut sich,
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 21.30 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.



VORSPEISEN	EUR
SPARGELCREMESUPPE gebratene Garnele	13,50
ELSÄSSER SAIBLING Joghurt Pumpernickel Estragon mariniertes Gemüse	24,50
RILLETTE VOM GERÄUCHERTEN WILDLACHS Nordseekrabben Pumpernickel Wildkräuter Sauerrahm	26,50
TERRINE VON GÄNSELEBER Apfelchutney Süßweingelee Brioche	36,00
HAUPTGERICHTE	
TOURNEDOS VOM KALB Café de Paris Karotten-Erbsengemüse Kroketten	38,00
KABELJAU Pulpo Auberginensalsa mediterranes Gemüse	40,00
WOLFSBARSCH – KROSS GEBRATEN – Krustentiersauce Bärlauch Spargelrisotto	48,00
RINDERFILET Sauce Béarnaise grüner Spargel Pommes Gratin	49,00
DESSERTS	
TARTE TATIN Crème Chantilly Vanille-Eis	17,90
MARINIERTE ERDBEEREN Mousse von Mascarpone Streusel Grand Marnier-Eis	17,90
KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN	ab 20,00

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.