



WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE



ELSÄSSER SAIBLING

geräucherter Saiblingskaviar | Buttermilch | gepickelte Gemüse



WOLFSBARSCH

– KROSS GEBRATEN –

Chorizo

Fenchel | Olivenpanade | Kartoffeln

ODER

MAISPOULARDENBRUST

– POCHIERT –

Morchelrahmsauce

grüner Spargel | feine Rüben



HIMBEER-INGWER-SORBET

Schokoladengitter | Rhabarber

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
ROTE BETE SUPPE Rindertafelspitz Wurzelgemüse Crème fraîche	13,50
ELSÄSSER SAIBLING geräucherter Saiblingskaviar Buttermilch gepickelte Gemüse	24,50
RILLETTE VOM GERÄUCHERTEN WILDLACHS Nordseekrabben Pumpernickel Wildkräuter Sauerrahm	26,50
TERRINE VON GÄNSELEBER Apfelchutney Süßweingelee Brioche	36,00
HAUPTGERICHTE	
LAMMNÜSSCHEN – ROSA GEBRATEN – Ratatouillefumet Bohnengemüse Pommes Carrées	38,00
MAISPOULARDENBRUST – POCHIERT – Morchelrahmsauce grüner Spargel feine Rüben	38,00
FILET VOM ZANDER Tomatensalsa cremiger Lauch Champignonpüree	40,00
WOLFSBARSCH – KROSS GEBRATEN – Chorizo Fenchel Olivenpanade Kartoffeln	49,00
DESSERTS	
TARTE TATIN Crème Chantilly Vanilleeis	17,90
HIMBEER-INGWER-SORBET Schokoladengitter Rhabarber	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.