

AUFTAKT

Gegrillte Ochsenherztomate 
mit Büffel-Mozzarella & Basilikumpesto
auf Focaccia
12,00

Bulgur mit Lamm
Schafskäse, Cashewkernen & gegrillter Zucchini
15,00

„Piri Piri“ Garnelen
mit pikanter Tomatensauce & Knoblauch
16,00

SUPPEN

Steinpilzconsommé
mit Ravioli & Gemüse
9,00

Karotten-Ingwer-Süppchen
mit Korianderhuhn
8,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Waldpilzrisotto 
mit Tomaten, Grana Padano & Rucola
18,00

Ofenkürbis 
mit Zitrusfrucht aromatisiert,
an Rote Bete Gel, Ziegenkäse & Feldsalat
19,00



AUS SEEN & MEEREN

Zanderfilet

mit gebratenen Calamaretti
an Zitronenschaum & Waldpilzrisotto

28,00

Lachsfilet

auf Safran-Gurkengemüse & Thymiankartoffeln

27,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree, Marktgemüse
und Pommery-Senfsauce

28,00

Holsteiner Matjes

mit Apfel-Zwiebel-Schmand & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischten Salat

21,00



AUS WALD & WIESE

Blanquette vom Maishähnchen

mit grünem Spargel, Wurzelgemüse & Erbsen
an Zweierlei Reis

25,00

Erdnussglasierte Lammschulter

an Artischockencreme, Keniabohnen & Birnengel

27,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

27,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat

22,00

Chateaubriand für zwei Personen

(Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)

dazu servieren wir Ihnen Marktgemüse,
Kartoffelgratin sowie hausgemachte Sauce bernaise & Jus

89,00



SÜSSER ABSCHLUSS

„Black & White“

Mousse au chocolat
mit Brombeere & Tonkabohne

10,00

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

9,00

Warme Apfeltarte

mit hausgemachtem Vanilleeis

12,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen	5,00
mit Taittinger Champagner aufgegossen	7,50
mit Absolut Wodka aufgegossen	14,00
	9,00

Internationale Käseauswahl

mit Tessiner Feigensenf, Trauben und Früchtebrot

16,00

Genießen Sie zu Ihrem Dessert ein Glas erlesenen Süßwein

2018er Gewürztraminer

Spätlese | Freinsheimer Oschelskopf | Weingut Kirchner | Pfalz

8,50 / 5 cl

