



VORSPEISE

Austern Gillardeau No.4 / Schalotten Mignonette je 4,50

Austern Gillardeau No.4 / Rockefeller Art / überbacken mit Spinat / Hollandaise je 5,50

Hausgemachte Pommes Frites / frische Trüffel / Trüffelmayonnaise 9,50

Jahrgangs-Sardinen aus der Dose / Tomaten / Zwiebeln / Lauch 12

Tacos / gezupfte Rinderbacken / Guacamole / Röstzwiebel 16

Blumenkohl gebraten / Rote Beete Humus / Granatapfelkerne / Cashewkerne / Currybrösel 12

Schottischer Räucherlachs auf Mini-Reibekuchen/ Meerrettich -Sauce 14,50

Melone / Eismeergarnelencocktail / frische Früchte 16,50

HAUPTSPEISE

Teriyaki Lachs gebraten / Kartoffel-Wasabi-Püree / Gemüse 28

Rotbarschfilet / Kartoffel Gurken-Salat – Remoulade 24

Grüner Salat mit gebratenen Edelfischen 24 oder frischen Pfifferlinge 19

Rinderfilet / Jus / wilder Brokkoli / hausgemachte Pommes 37

Maispouarden-Brust gebraten / Jus / Couscous / Chimichurri 26

Wiener Schnitzel vom Kalb / Kartoffelgurkensalat lauwarm oder Pommes / Preiselbeeren / Trüffelmayo 28

Blumenkohl gebraten / Rote Beete Humus / Granatapfelkerne / Cashewkerne / Currybrösel 16

Tagliolini / frische Trüffel / Trüffelsauce / Parmesan 19

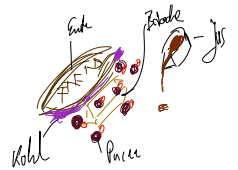
Tagliolini / frische Pfifferlinge / Weißweinsauce 19

DESSERT

Warmer Schokokuchen / flüssiger Kern / Vanilleeis 9

Creme Brulee 9

Mango / Zitronen Sorbet 8



UNSERE LIEBLINGSWEINE / OFFENE WEINE



DIE WEISSEN

WINZER	REBSORTE	JAHRGANG	GLAS 0,2 L – 0,1L	FLASCHE 0,75 l
Kirchner, Pfalz Stadtmauer	Weissburgunder	2020	7,50/ 3,75	27,00
Dr. Koehler, Rheinhessen Pfundturm	Grauburgunder	2020	7,50/ 3,75	27,00
Markus Molitor, Mosel Haus Klosterberg	Riesling	2020	8,00/ 4,00	29,00
Haus Klosterberg Alte Reben	Riesling	2016	11,00/ 5,50	39,00
Haus Klosterberg	Pinot Blanc	2019	8,50/ 4,25	32,00
Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel-Saar-Ruwer Schiefer Riesling	Riesling	2020	8,50/ 4,25	32,00
Wiltinger Alte Reben	Riesling	2020	11,00/ 5,50	39,00
Villa Maria Estate, Marlborough	Sauvignon Blanc	2020	8,50/ 4,25	32,00
Ellermann-Spiegel, Pfalz	Sauvignon Blanc	2020	8,00/ 4,00	29,00
Marco Felluga, Mongis Italien	Pinot Grigio	2016	10,00/ 5,00	36,00
Weingut Pflüger, Pfalz	Chardonnay, Quarzit	2020	8,00/ 4,00	29,00
Prestige Lugana DOP Azienda Agricola Cà Maiol, <i>Lombardei</i>	Trebbiano di Lugana	2020	10,00/ 5,00	36,00
ROSE Chateau Minuty Provence, Frankreich Cuvée M Rosé Grenache, Cinsault, Syrah		2020	10,00/ 5,00	36,00
DIE ROTEN Tenute Guicciardini Strozzi, Chianti Colli Senesi DOC "Titolato Strozzi" Merlot, Cabernet / Italien		2019	7,50/ 3,75	27,00
Finca Constancia, Kastilien-La Mancha, Spanien Seleccion Syrah, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon		2018	7,50/ 3,75	27,00
M.A.N. Family Wines, Skaapfeld, Neusseland	Shiraz	2018	7,50/ 3,75	27,00
Villa Schinosa, Apulien	Primitivo Laghiglione	2018	8,00/ 4,00	29,00
Château Magence Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, AOC Graves		2011	12,00/ 6,00	42,00
Château Rozier, Bordeaux, Frankreich Saint Emilion GrandCru	Merlot, Cabernet Franc	2018	16,50/ 8,25	59,00

Zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen und Getränke fragen Sie bitte unser Team. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer