

Suppe & Vorspeisen

<i>Wildgeflügelessenz mit Waldpilzklößchen</i>	€ 5,80
<i>Feldsalat in Kartoffeldressing mit Croûtons & gebratenem Pancetta</i>	€ 7,40
<i>Wildschweinterrine Elsässer Art mit Rotwein-Zwiebel-Chutney & Feldsalat</i>	€ 9,50
<i>Gebratene Zanderfrikadellchen auf mariniertem Rettichsalat und Petersilien-Zitronen-Pesto</i>	€ 10,80
<i>Rinderfiletcarpaccio mit Rote-Bete-Marinade und Meerrettichparfait</i>	€ 11,50
<i>Gebratene Jacobsmuscheln auf sautiertem Pak Choi mit Safranschaum</i>	€ 12,80

Vegetarisch

<i>Spinatcrêpes mit Parmesan gratiniert</i>	€ 12,80
<i>Hausgemachte Champignonmaultaschen in Gemüsebouillon mit Winterlauch</i>	€ 13,50

Fisch & Fleisch

Heilbuttfilet in Zitronengrasbutter gebraten mit geschmortem Curryblumenkohl & Kokosreis	€ 18,50
Wolfsbarschfilet aus bretonischem Wildfang in Kräuter-Olivenöl pochiert mit sautiertem Blattspinat & Pariser Kartoffelchen	€ 22,50
Eifler Rehragout in Rotwein geschmort mit Birne aus dem Preiselbeersud dazu Rotkohl und hausgemachte Butterspätzle	€ 17,80
In Cointreau marinierte Entenbrust rosa gebraten auf Zwiebel-Orangen-Gemüse mit grünem Pfeffer und Kartoffel-Sellerieplätzchen	€ 19,50
Argentinisches Rumpsteak mit Kräutern auf Schwarzwurzeln in Trüffelrahm und Kartoffelkrapfen	€ 21,50
Irisches Lammcarré mit Oliven-Rosmarin-Kruste dazu sautierte Keniabohnen und Butter-Pellkartoffelchen	€ 24,50

Dessert

Orangensorbet mit Campari & Cava aufgegossen	€ 5,80
Maronen-Honig Crème Brûlée	€ 6,50
Mit Honig & Walnüssen gratinierter Ziegenfrischkäse mit Mostarda	€ 7,40

Bitte fragen Sie auch nach dem „Dessert des Tages“!