

Unsere Klassiker

Vorspeisen | Suppe | Salat

gemischter Salatteller zur Vorspeise oder als Beilage 6,30 €
Blattsalat | Tomate | Rohkostsalate
Dressing zur Wahl ...Hausdressing, Senf-Honig-Dressing oder Himbeerdressing

Rindfleischsuppe | Markklößchen 8,60 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes frites 28,00 €

dazu Rahmsauce, Pfeffersauce, Champignonrahm, Bratenjus
*** 2,30 €

„Brasato“

40 Stunden sanft gegarter Schaufelbug vom Rind
Natur-Balsamicosauce
Schmorgemüse | Haselnuss-Gnocchi 32,00 €

Schweinefilet | weiße Pfeffersauce
Möhre | Pastinake | Rote Beete 28,90 €
hausgemachte Spätzle

Kalbsleber

karamelisiertes Apfelchutney | Senfrahmsauce 29,50 €
Wirsing | Kartoffelpüree

Rumpsteak vom getreidegefüttertem Black-Angus Rind
dreierlei von der Zwiebel 36,00 €
Brokkoli | Bratkartoffeln

Unsere saisonale Empfehlung

Kolibri | Alkoholfreier Wein Glas 0,2 l 8,00 €
Weissweincuvée aus Scheurebe und Goldmuskateller
Weingut Holz-Weisbrodt Weisenheim am Berg/Pfalz

Suppen und Vorspeisen

gebratener Ziegenkäse | herbstliche Salate
Nüsse | Feigensenf | Senf-Honig-Dressing 14,30 €

Kürbiscarpaccio | Rote Beete | Ziegenkäsecreme
Feldsalat | Senf-Honig-Dressing 9,90 €

selbstgemachte Ravioli
Rotkohl | Ricotta | Parmesan 11,40 €

Rucculaschaumsüppchen
Garnele | Cous cous 9,90 €

Carpaccio vom deutschen Rinderfilet | handplattiert
Ruccula | gebackenes Ei | Olivenöl 16,90 €

Feldsalat | Senf-Honig-Dressing
ingelegte Birne | geröstete Nüsse 10,50 €

Kartoffelsuppe
hausgeräucherter Lachs | Crème fraîche 9,90 €

Vitello tonnato
Thunfischsauce | Feldsalat 14,90 €
gebratene Kartoffelwürfel | Kapernäpfel

Hauptgänge

hausgemachte Spinatknödel | vegetarisch 22,00 €
Ruccula | *Tomate* | *braune Butter* | *Parmesan*

hausgemachte Tagliatelle 20,00 €
Brokkoli | *Rosenkohl* | *Kokos* | *Curry* | *Parmesan*

Kalbsfilet am Stück rosa gebraten | *Jakobsmuscheln* 36,00 €
Möhrenpüree | *Brokkoli* | *weiße Pfeffersauce*
Herzoginkartoffeln

Skrei | *Winterkabeljau*
Pflaumen-Rotweinsauce 36,00 €
konfierte Kartoffeln | *Kräuterkartoffelpüree*

Barbarie - Entenbrust | *rosa gebraten*
Maronenpüree | *Kräutersaitlinge* 31,50 €
Rotkohl | *Herzoginkartoffeln*

Rinderfiletmedaillon rosa gebraten | *Rinderbacke geschmort*
Bundmöhre | *Burgunderjus* 33,00 €
Kartoffel-Trüffelpüree

Rinderfiletsteak vom deutschen Rind
medium gebraten | *Gemüse der Saison*

250 g -- 43,00 €

350 g -- 56,00 €

wählen Sie eine Sauce aus

Langpfeffersauce | *Sauce Bearnaise* | *gebratene Kräutersaitlinge* | *Kräuterbutter*

und eine Beilage aus der Karte
