

## 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

*Maronen-Portweinsuppe* 8,60 €

#### *Kartoffelsuppe*

*hausgeräucherter Lachs | Crème fraîche* 9,90 €

#### *Consommé von der Ente*

*Griesklößchen | Gemüsewürfel* 8,90 €

#### *gebratener Ziegenkäse | herbstliche Salate*

*Nüsse | Feigensenf | Senf-Honig-Dressing* 14,30 €

#### *Kürbiscarpaccio | Rote Beete | Ziegenkäsecreme*

*Feldsalat | Senf-Honig-Dressing* 9,90 €

#### *selbstgemachte Ravioli*

*Süßkartoffel | Ricotta | Walnuss* 11,40 €

#### *Feldsalat | Senf-Honig-Dressing*

*ingelegte Birne | geröstete Nüsse* 10,50 €

#### *gebratene Jakobsmuschel*

*Erbse | Chorizo-Crunch | Beurre blanc* 18,00 €

#### *Triologie von der Lachsforelle*

*süß-sauer mariniert | Tatar | Kaviar* 16,50 €

*Feldsalat | Meerrettich*

## Hauptgänge

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

\*\*\*

*hausgemacht Linsenbratlinge | vegan oder vegetarisch* 22,00 €  
*Möhren-gelbe Rübengemüse*

\*\*\*

*Kalbsfilet | Ochsenschwanzpraline* 36,50 €  
*Morchelrahmsauce*  
*Gemüse | Kartoffeltaler*

\*\*\*

*Kabeljau | gebraten* 32,00 €  
*Kartoffel | Gemüse | Rotwein*

\*\*\*

*Coq au Vin | Brust und Keule* 28,90 €  
*kurzgebraten & geschmort*  
*Wurzelgemüse | Kräutergnocchi*

\*\*\*

*Hirschkalbsrücken am Stück rosa gebraten* 38,00 €  
*Maronensauce*  
*Speck-Rosenkohl | Spätzle*

\*\*\*

*Rinderfiletsteak | 220 g | medium gebraten* 43,00 €  
*Lang-Pfeffersauce*  
*Gemüse | Kartoffeltaler*

\*\*\*

*Sauerbraten von der Rinderbacke* 29,00 €  
*”Rheinische Art” | Rosinensauce*  
*Rotkohl | Kartoffelklöße*