

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

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

Suppen und Vorspeisen

<i>Maronen-Portweinsuppe</i>	<i>8,60 €</i>
------------------------------	---------------

Kartoffelsuppe

<i>hausgeräucherter Lachs Crème fraîche</i>	<i>9,90 €</i>
---	---------------

Consommé von der Ente

<i>Griesklößchen Gemüsewürfel</i>	<i>8,90 €</i>
-------------------------------------	---------------

gebratener Ziegenkäse | herbstliche Salate

<i>Nüsse Feigensenf Senf-Honig-Dressing</i>	<i>14,30 €</i>
---	----------------

Kürbiscarpaccio | Rote Beete | Ziegenkäsecreme

<i>Feldsalat Senf-Honig-Dressing</i>	<i>9,90 €</i>
--	---------------

selbstgemachte Ravioli

<i>Süßkartoffel Ricotta Walnuss</i>	<i>11,40 €</i>
---	----------------

Feldsalat | Senf-Honig-Dressing

<i>ingelegte Birne geröstete Nüsse</i>	<i>10,50 €</i>
--	----------------

gebratene Jakobsmuschel

<i>Erbse Chorizo-Crunch Beurre blanc</i>	<i>18,00 €</i>
--	----------------

Triologie von der Lachsforelle

<i>süß-sauer mariniert Tatar Kaviar</i>	<i>16,50 €</i>
---	----------------

Feldsalat | Meerrettich

Hauptgänge

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

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

Kalbfilet | *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*