

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Maronenschaumsuppe

10,00 €

Hummerschaumsuppe

Ravioli | Hummerfleisch 15,00 €

Rapunzelsalat - Feiner Feldsalat

Mit Speck-Croutons 10,00 € | Mit Gewürznüssen 12,00 €
Mit gebratener frischer Gänseleber & Apfel-Chutney 16,00 €

Kürbis-Tarte

Frischkäse | Gereifter Parmesan | Kräutersalat 14,00 €

Hummer Salat

Ananas-Chutney | Thaidressing | Rotes-Curry-Kokosnusseis
Hummercreme | Koriander 25,00 €

Tatar vom Auerochsen - Handgeschnitten

Gebeiztes Eigelb | Trüffelcreme | Kräutersalat 20,00 €

Austern „Fines de claires“

Pumpernickel | Vinaigrette | Zitrone
5,00 € / Stück

Gambas „pikant“

Olivenöl | Knoblauch | Chili 18,00 €

Hauptspeisen

Trüffel-Nudeln

Feine Bandnudeln | Rahm | Gehobelter Herbsttrüffel
18,00 € | 24,00 €

Kalbsleber gebraten

Karamellierte Apfelscheiben | Kartoffelpüree
Schalotten-Jus | Pflücksalate 29,00 €

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen

Kräftige Burgundersauce | Kartoffelknödel
Gebratene Herbstpilze 29,00 €

Eifel Wild | Gebratener Rehrücken

Walnusskruste | Rote-Bete-Kartoffel-Püree
Spitzkohl | Jus 39,00 €

Bestes Fleisch

vom australischen Black Angus Rind

Rumpsteak 250g 28,00 € | 350g 38,00 € | 450g 48,00 €

Filetsteak 200g 36,00 € | 300g 48,00 €

Saucen je 3,00 €

Gewürzbutter oder Pfefferrahmsauce
oder BBQ-Jus oder Sauce Béarnaise

Beilagen je 5,00 €

Belgische Pommes frites mit Trüffelmayonnaise
oder Pflücksalate mit Hausdressing

Beilagen je 6,00 €

Getrüffeltes Kartoffel-Gratin oder Gemischtes Butter-Gemüse

Beilagen je 8,00 €

Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan

Frischer Fisch

Lotte und Gambas

Olivenöl | Mediterrane Kräuter | Knoblauch
Pikante Spaghetti | Salat 34,00 €

Filets von der Nordseezunge

Safranrisotto | Hummerschaum
Fenchelsalat | Grapefruit 38,00 €

Dessert

„Café gourmand“

Kaffee-Spezialität & kleine Patisserie 12,00 €

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit Sekt aufgegossen 9,00 €
mit „Wudka“ aus dem Kaiserstuhl aufgegossen 9,00 €

Auswahl unserer Sorbets & Cremeeis pro Kugel 4,00 €

„Dame Blanche“

Vanillecreme-Eis | Heiße Schokoladensauce 12,00 €

Tonkabohnen Crème Brûlée

& Espresso 14,00 €

Orangen-Ricotta-Parfait

Pistazienkerne | Mandeln
Passionsfrucht | Kumquat 14,00 €

Käse

Schwarze Walnüsse | Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf

Bio Brie de Meaux Cru aus Lothringen 14,00 €
Bio Le Comté aus dem Hochjura | Laktosefrei 14,00 €

Menü

Servieren wir nur Tischweise

Letzte Annahme 13.00 Uhr | 19.30 Uhr

Hummer Salat

Ananas-Chutney | Thaidressing | Rotes-Curry-Kokosnusseis
Hummercreme | Koriander

Trüffel-Nudeln

Feine Bandnudeln | Rahm | Frischer Herbsttrüffel

Filet von der Nordseezunge

Safranrisotto | Hummerschaum | Fenchelsalat | Grapefruit

Gebratener Rehrücken

Walnusskruste | Rote-Bete-Kartoffel-Püree | Spitzkohl | Jus

Orangen-Ricotta-Parfait

Pistazienkerne | Mandeln | Passionsfrucht | Kumquat

Süßer Abschluss

Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

89,00 € p.P. | Ohne Nordseezunge 78,00 € p.P.

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne. Preise enthalten die Gesetzliche MwSt.