

## Vorspeisen

### Ziegenkäse aus dem Neanderland

Feldsalat | Croutons | Leinsamen 14,00 €

**Gambas „pikant“** | Olivenöl | Knoblauch | Chili 18,00 €

**Carpaccio vom Rinderfilet** | Parmesan | Pflücksalat 16,00 €

### Trüffel Carpaccio vom Rinderfilet

Gehobelter Trüffel | Trüffel-Mayonnaise | Pflücksalat 22,00 €

### Thunfisch Tataki

Ingwer | Avocado | Wasabi | Wakame | Edamame 18,00 €

### Austern „Fines de claires“

Pumpernickel | Vinaigrette | Zitrone  
pro Stück 4,00 € | 6 Stück 21,00 €

**Gänseleber-Terrine** | Brioche | Quitte | Feldsalat 24,00 €

## Suppen

**Kürbissuppe** | Hokkaido | Kürbiskerne | Kürbiskernöl 9,50 €

**Hummerbisque** | Hummer-Ravioli | Riesling Sekt 14,00 €

## Hauptgerichte

### Olive Bowl

Hirse | Linsenmash | Feldsalat | Rote Bete | Blumenkohl  
Zuckerschote | Kürbis | Kürbiskern  
Pur 18,00 € | Spinatfalafel +6,00 €  
Ziegenkäse +8,00 € | Bio-Hähnchenbrustfilet +10,00 €

### Frische Trüffel Ravioli

Gehobelter Trüffel | Parmesan | Rahmsauce 18,00 €

### Königsberger Klopse

Rote Bete | Kapern | Rahmsauce | Kartoffelpüree 26,00 €

### Kalbsniere

Pommerysenf-Sauce | Spitzkohl | Rösti 28,00 €

### „Senfrostbraten“ vom Auerochsen

Kürbisragout | Topinambur 30,00 €

### Eifel Wild

Gebratener Rehrücken | Ragout | Herbstpilze | Knollen  
Preiselbeeren | Semmelterrinen 38,00 €

## Bestes Fleisch

### vom australischen Black Angus Rind

**Rumpsteak** 250g 29,00 € | 350g 39,00 € | 450g 49,00 €

**Filetsteak** 200g 38,00 € | 300g 48,00 €

**Entrecote** 350g 42,00 € | 500g 55,00 €

*Dazu servieren wir:* BBQ-Jus | Gewürzbutter | Belgische Pommes frites  
Trüffelmayonnaise | Wahlweise mit Gartensalat oder Saisongemüse

## Frischer Fisch

### Dorade „Royal“

Filet | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln 28,00 €

### Island Kabeljaufilet

Muschel-Cassoulett | Safran | Passpierre | Fregola 35,00 €

### Lotte und Gambas

Olivenöl | Mediterrane Kräuter | Knoblauch  
Pikante Spaghetti | Salat 32,00 €

## Menü

### Thunfisch Tataki

Ingwer | Avocado | Wasabi | Wakame | Edamame

### Kürbissuppe

Hokkaido | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

### Eifel Wild

Gebratener Rehrücken | Ragout | Herbstpilze  
Knollen | Preiselbeeren | Semmelterrinen

### Opéra Yuzu & Passionsfrucht

Biskuit | Valrhona Schokolade | Sorbet

**68,00 € pro Person**

## Dessert

### „Café gourmand“

Kaffee-Spezialität | kleine Patisserie 9,50 €

### Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit Sekt aufgegossen 7,50 €  
mit „Wudka“ aus dem Kaiserstuhl aufgegossen 8,00 €

### Auswahl unserer Sorbets & Cremeis

pro Kugel 4,00 €

### „Dame Blanche“

Hausgemachtes Vanilleeis  
heiße Schokoladensauce 10,00 €

**Crema Catalana & Eis** 10,00 €

### Opéra Yuzu & Passionsfrucht

Biskuit | Valrhona Schokolade | Sorbet 14,00 €

### Käseauswahl

Auswahl von Rohmilchkäse & von den Bauernhöfen  
aus dem Neanderland  
Früchtesenf | Früchtebrot ab 14,00 €

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