

Vorspeisen

Rapunzelsalat | Feiner Feldsalat

Speck-Croutons 10,00 € | Gebratene Waldpilze 12,00 €
Kross gebratener Kalbsbries 16,00 €

Gambas „pikant“

Olivenöl | Knoblauch | Chili 18,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesan | Pflücksalat 16,00 €

Gebeizter Ikarimi Lachs „Gin Tonic“

Gurken-Texturen | Wasabi 18,00 €

Tatar vom Neandertaler Auerochsen

Eigelbcreme | Trüffel-Creme | Kräutersalat 18,00 €

Austern „Fines de claires“

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

Gänseleber-Terrine

Brioche | Quitte | Feldsalat 24,00 €

Suppen

Maronenschaum-Suppe

Geräucherte Gänsebrust 9,50 €

Wildessenz

Pistazien-Nocken | Sherry-Espuma 12,00 €

Hauptgerichte

Frische Walnuss-Feigen-Ravioli

Karamellisierte Feigen | Pinienkerne
Feta | Rucola 18,00 €

Geschmorte Backe vom Auerochsen

Gebratene Waldpilze | Apfel-Rotkohl
Kartoffel Knödel | Rotweinjus 28,00 €

Kalbsleber

Blattspinat | Gnocchi | Salbeibutter 26,00 €

Eifel Wild: Gebratener Hirschkalbsrücken

Kürbiscreme | Preiselbeeren | Pilze
Flower-Sprout Rosenkohl 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 €

Dazu servieren wir:

BBQ-Jus | Gewürzbutter | Belgische Pommes frites
Trüffelmayonnaise | Wahlweise mit Gartensalat oder Saisongemüse

Frischer Fisch

Steinbuttfilet

Wildgarnele | Safran-Risotto | Hummerschaum 39,00 €

Lotte und Gambas

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

Menü

Gebeizter Ikarimi Lachs „Gin Tonic“

Gurken Texturen | Wasabi

Maronenschaum-Suppe

Geräucherte Gänsebrust

Eifel Wild: Gebratener Hirschkalbsrücken

Kürbiscreme | Preiselbeeren | Pilze
Flower-Sprout Rosenkohl

Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse

Knusperboden | Mascarpone-Tonkabohnen-Eis

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 & Cremeeis

pro Kugel 4,00 €

„Dame Blanche“

Hausgemachtes Vanillecreme-Eis
Heiße Schokoladensauce 10,00 €

Crema Catalana & Eis 10,00 €

Bratapfel Parfait

Zimtpflaumen | Vanille Espuma 12,00 €

Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse

Knusperboden | Mascarpone-Tonkabohnen-Eis 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.