SPEISEN

SUPPE

Gänse Essenz
Rote Bete / Rosenkohlblätter / Ingwer 15.00

Maronen Crème Suppe
Cassis / Perigord Trüffel 15.00

VORSPEISE

Rote Bete Tatar
Ziegenkäse / Orange / Oberräder Feldsalat 19.50

Lackierte Gelbschwanzmakrele
Blumenkohl Sesam Salat / Sepia / Koriander Erdnuss Pesto 23.50

Gebratene Blutwurst
Kartoffel / Senf / Spitzkohl / Quitte 21.50
2017 Riesling feinherb Bernkastel Lay, Wegeler, Mosel **Gl. 0,15 l** **7.50**

Iberico Schweinebäckchen
Steckrübe / Karotte / Rosine / Majoran 22.50

HAUPTGERICHT

Hokkaido Kürbis Nocken
Vacherin Mont d'Or / Blattspinat / Steinchampignons / Perlzwiebel 28.50

Kabeljau
Beluga Linsen / Wurzelgemüse / Gurke / Dill / Balsamico 37.00

Gänsebrust klassisch
Knödel / Gezupfter Rotkohl / Maronen Jus 37.50

DESSERT

Valrhona Schokoladen Bisquit
Cashew Kerne / Zwetschgen Röster / Vanille Eis 14.50
2022 Rieslaner Auslese Minges, Pfalz & P.X. Lustau 10:1 **Gl. 0,1 l** **7.50**

HEIMAT ZUM MITNEHMEN:

Hausgemachte Marmelade **Glas 200 ml.** **6.50**

KÄSE

Sainte-Maure de Touraine
Brebis
Coulommiers
Camembert de Normandie
Chaource
Brillat-Savarin
Langres
Èpoisses de Bourgogne
Comté
Gruyère de Jura
Roquefort

Käseauswahl	3 Sorten	15.50
Käseauswahl	5 Sorten	19.50
Käseauswahl	alle Sorten	29.50

Unsere Weinempfehlung zum Käse:

2017 Riesling Spätlese Wehlener Sonnenuhr* Weingut Kerpen, Bernkastel, Mosel	Gl. 0,1 l	7.50
2024 Coteaux du Layon Chateau du Breuil, Loire, Frankreich	Gl. 0,1 l	8.50
2019 Late Bottled Vintage Port Quinta do Noval, Douro, Portugal	Gl. 5 cl	7.50

SCHINKEN

Ibericoschinken	Spanien	23.50
Serranoschinken	Spanien	15.50
Bresaola	Veltlin	14.50
Wildschweinschinken	Westerwald	21.50
Hirschschinken	Westerwald	21.50
Schinkenspeck	Südtirol	12.50
Ahle Worscht	Nordhessen	11.50
Salami	Toskana	11.50

Schinkenauswahl	klein	19.50
Schinkenauswahl	groß	29.50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.