

APERITIF DES MONATS

2020 Rieslingsekt Brut
Weingut Wilhelmshof, Siebeldingen
0,1l 6,90
0,75l 43,00

CHEF'S CHOICE MENÜ

Wildkräutersalat | Käsekrapfen | Preiselbeeren

Kalbsrückensteak | Chorizomarmelade | Rosmarinkartoffeln |
Speckbohnen | geräuchertes Kartoffelespuma

Opéra au café | Mango | Schokolade |
Mandel | Guavensorbet

3-Gang-Menü
52,00

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling 360°, trocken
säurearm, saftig, Aroma von reifen gelben Früchten
Weingut Gies-Düppel, Birkweiler
0,1l 3,90 0,2l 7,50
0,75l 29,00

2018 Cuvée Valentin, trocken
Spätburgunder, Frühburgunder & St. Laurent
Aroma von reifen Beeren mit schöner Länge
Weingut Meier, Weyher
0,1l 5,10 0,2l 9,90
0,75l 36,00



  @wallonenhof.otterberg

VORSPEISEN

Zwiebelsuppe Crôtons	6,90
Blumenkohl-Orangensuppe	6,90
Kalbszunge Schwarzwurzel Blutwurstpraline Passionsfrucht	13,50
Wildkräutersalat Käsekrapfen Preiselbeeren	12,50
Oktopussalat mediterran Paprikalack Sepiachip	14,50

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages Risotto Erbsen Brokkoli Zitronenschaum	27,00
Filet vom Alpenrind Kräuterkruste Semmelschnitte Karamellkraut Quitte	35,00
Kalbsrückensteak Chorizomarmelade Rosmarinkartoffeln Speckbohnen geräuchertes Kartoffelespuma	27,50
Zürcher Hühnergeschnetzelttes Bandnudeln Zucchini Kirschtomaten	23,50
Kürbisravioli geschmorte Petersilienwurzel Minikarotte Bergkäse	21,50

DESSERTS

Rostiger Ritter rote Grütze Vanille Sauerrahmeis	12,50
Opéra au café Mango Schokolade Mandel Guavensorbet	13,50
Cassis Panna Cotta im Glas Baumkuchen Bananeneis	8,50
Gouda „Uralt“ Zwetschgenchutney Schwarzbiereis	13,50

- Zusätzlich gibt es täglich wechselnde Tagesempfehlungen -



  @wallonenhof.otterberg