CHEF´S CHOICE MENU

Feldsalat I Balsamicodressing I
glasierte Kastanien

Entenbrust rosa gebraten I Rosmarinpolenta I
Karamellkraut I Apfelcrumble

Tonkabohnen Schnitte I Apfelsorbet I
Haselnuss I Kastanie I Grand Marnier

3-Gang-Menü 58,00

SOMMILIER´S CHOICE

2025 Dürkheimer Riesling, trocken
typische Rieslingfrucht, reife Birne und etwas Aprikose,
eine sehr moderate und angenehme Säure.
Der unkomplizierte Mittelhaardt Riesling!
Weingut Wegner, Bad Dürkheim 0,1l 4,50 – 0,2l 8,30 – 0,75l 27,00

2023 Gans Rot, trocken
eine Cuvée von Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon
feine Aromen von dunklen Beeren, unheimlich weich und schmeichelnd.
Der Perfekte Begleiter zu kräftigen Gerichten.
Weingut Gies-Düppel, Birkweiler 0,1l 6,00 – 0,2l 11,00 – 0,75l 37,00

VORSPEISEN

Brokkolicremesuppe I Mandelsahne	9,50
Kastaniencremesuppe I Pilztatar	10,50
Ceviche von der Bernsteinmakrele I Garnelentatar I grüne Gazpacho I Yuzu I Mandeln	16,00
Roastbeef rosa I Kürbissalat I Birne I Rucola I Feta	16,00
Feldsalat I Balsamicodressing	
mit Speck I Croûtons	12,50
mit glasierten Kastanien	14,50

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages I Pastasotto I Selleriecreme I Erbsen I Paprika-Mangorelish	34,00
Kalbsrückensteak I Kräuter-Nusskruste I Schnittlauch-Kartoffelstampf I Kräuterseitlinge I bunte Karotten	34,00
Entenbrust rosa gebraten I Rosmarinpolenta I Karamellkraut I Apfelcrumble	32,00
Kürbisravioli I Salbeibutter I Portweinpflaume I Rucola	25,00

DESSERTS

Tonkabohnen Schnitte I Apfelsorbet I Haselnuss I Kastanie I Grand Marnier	15,00
Vanilleparfait I Kürbiskernöl I Zwetschgen	13,00
Käsekarussell I Apfelbrot I Feigensenf I Brombeersorbet	15,00

und dazu…

2023 Rieslaner Auslese
ein Dessert- und Käsebegleiter; angenehmer Schmelz und
Fruchtsüße, Aromen von reifen Zitrusfrüchten und Pfirsich
Weingut Meier, Weyher 0,1l 7,50