

VORSPEISEN

ROH MARINIERTER THUNFISCH AVOCADO SOYAMAYO MELONE RETTICH DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 GRAUBURGUNDER „KALKMERGEL“ - MÜNZBERG	0,1L 4,2	19
JAKOBSMUSCHEL & SCHWEINEBAUCH [36H X 64°C] LINSENSALAT PIMIENTOS DE PADRON KÜRBIS GERÄUCHERTE PAPRIKAMAYO DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 SAUVIGNON BLANC FUME - K. MEYER	0,1L 4,1	19
ZIEGENKÄSE MOUSSE ROTE BETE [GERÄUCHERT] TOPINAMBUR QUINOA WAHLNUSS DAZU EMPFEHLEN WIR : 2021 WEIßBURGUNDER - MINGES	0,1L 3,2	15
SCHNEIDER'S GÄNSELEBERTERRINE JOGHURT GRÜNER APFEL SCHOKOLADE HASELNUSS 2022 SCHEUREBE SPÄTLESE - B. KOCH	0,1L 5,3	25,5
FELDSALAT VOM LANDAUER MARKT SHERRYDRESSING KARAMELLISIERTE KERNE SPECK CROUTONS		13,5

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE WILDFANG GARNELE GEFÜLLTE TEIGTASCHE		16,5
---	--	------

HAUPTGERICHTE

CHATEAUBRIAND AM TISCH TRANCHIERT	80
VERKOHLTER SPITZKOHL SAUCE BERNAISE TRÜFFEL-PARMESAN POMMES	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2019 SAINT LAURENT - MINGES	0,1 3,7
MEDAILLON VOM RINDERFILET	38
PETERSILIE VON DER WURZEL BIS ZUM BLATT ZWIEBELCONFIT PARMESAN RÖSTI	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD“- B. KOCH	0,1L 4,8
SANFT GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN	34
KARTOFFELPÜREE WURZELGEMÜSE RÖSTZWIEBEL	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2022 „CUVÉE BDX RÉSERVE“ - M. MEYER	0,1 4,9
GLASIERTE ENTENBRUST	32
ROTKOHL KNÖDEL QUITTE KASTANIENPÜREE	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD“- B. KOCH	0,1L 4,8
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN	28
KARTOFFEL-GURKENSALAT PREISELBEERE ZITRONE KAROTTE	
ZANDERFILET AUS DEM IJSSELMEER	33
KÜRBISGRAUPEN BEURRE BLANC	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 SAUVIGNON BLANC „FUME“ - M.MEYER	0,1L 4,1
HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI	26,90
GESCHMORTER RADICCHIO BUCHENPILZE BELPER KNOLLE	

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE
SERVICEMITARBEITER.

FEINSCHMECKER MENÜ

AMUSE BOUCHE

SCHNEIDERS GÄNSELEBERTERRINE

SCHOKOLADE | JOGHURT | GRÜNER APFEL | HASELNUSS

25,5€

OFFENER RAVIOLI MIT JAKOBSMUSCHEL

ZWEIERLEI BLUMENKOHL | TRÜFFEL | BELPERKNOLLE

20 €

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN [AUS DEM TRIPPSTADTER WALD]

ALLERLEI SELLERIE | BREZELKNÖDEL | CASSIS | BUCHENPILZE

38 €

ZITRUS & MASCARPONE

MASCAPONEMOUSSE | ALLEREI ZITRUS | MACADAMIA | HEIDELBEEREN

14,5 €

PETIT FOURS

MENÜPREIS INKLUSIVE AMUSE BOUCHE UND PETIT FOURS	85 €
MENÜPREIS OHNE RAVIOLI	70 €
WEINBEGLEITUNG IN 4 GÄNGEN	30 €
WEINBEGLEITUNG IN 3 GÄNGEN	22,5 €

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE
SERVICEMITARBEITER.