

VORSPEISEN

GEBRATENER PULPO	20
GRIECHISCHERSALAT 2.0 FETA WASSERMELONE	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 GRAUBURGUNDER „KALKMERGEL“ - MÜNZBERG	0,1L 4,2
RINDERTATAR [HANDGESCHNITTEN]	17
GEPICKELTES GEMÜSE TRÜFFELMAYONNAISE EIGELBCREME	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 ROSE „CLARETTE“ - KNIPSER	0,1L 4,3
JAKOBSMUSCHEL & SCHWEINEBAUCH [36H X 64°C]	19
LINSENSALAT PIMIENTOS DE PADRON KÜRBIS GERÄUCHERTE PAPRIKAMAYO	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 SAUVIGNON BLANC FUME - K. MEYER	0,1L 4,1
BURRATA DOP	15
BUNTE TOMATE BASILIKUM PINIENKERNE ACETO BALSAMICO [13 JAHRE GEREIFT]	
DAZU EMPFEHLEN WIR :	
2021 WEIßBURGUNDER - MINGES	0,1L 3,2
SCHNEIDER'S GÄNSELEBERTERRINE	25,5
JOGHURT GRÜNER APFEL SCHOKOLADE HASELNUSS	
2022 SCHEUREBE SPÄTLESE - B. KOCH	0,1L 5,3

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE	15
WILDFANG GARNELE GEFÜLLTE TEIGTASCHE	

HAUPTGERICHTE

CHATEAUBRIAND AM TISCH TRANCHIERT	80
BOHNENCASSOULET SAUCE BERNAISE TRÜFFEL-PARMESAN POMMES	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2019 SAINT LAURENT - MINGES	0,1 3,7
WILDEMPFEHLUNG DER KÜCHE	
ALLERLEI SELLERIE BREZELKNÖDEL CASSIS JUS	
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
IBERICO KOTELETTE	32
PEPERONATA ROSMARINKARTOFFELN JUS ODER KRÄUTERBUTTER	
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 TAGLIATELLE	26,90
PFIFFERLINGRAHM BELPER KNOLLE TRÜFFEL	

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 KALBSBRIES

KAROTTE | BUCHENPILZE | PILZVELOUTÉ

20 €

ROSA GEBRATENES RINDERFILET

AUBERGINE | FALAFEL | JOGHURT

NUR IM MENÜ ERHÄLTlich

ZITRUS & MASCARPONE

MASCAPONEMOUSSE | ALLEREI ZITRUS | MACADAMIA | HEIDELBEEREN

14,5 €

PETIT FOURS

MENÜPREIS INKLUSIVE AMUSE BOUCHE UND PETIT FOURS	80 €
MENÜPREIS OHNE KALBSBRIES	65€
WEINBEGLEITUNG IN 4 GÄNGEN	30 €
WEINBEGLEITUNG IN 3 GÄNGEN	22,5 €

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