

Menü

HAUSGEMACHTE TERRINE DE CAMPAGNE VOM WILDSCHWEIN MIT KÜRBISCHUTNEY UND FELDSALAT

FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN, Saarburg

☞ 2014 · Saarburger · Riesling Kabinett 0,1l **5,50 €**

SKREIFILET MIT ARTISCHOCKEN UND PERIGORDTRÜFFEL

I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA, Castiglione di Sicilia

☞ 2013 · Ante · Etna bianco 0,1l **8,50 €**

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUS DIEPPE MIT KALBSKOPFGRAUPEN UND MILDEM SENFSCHAUM

SECKINGER, Niederkirchen

☞ 2016 · In der oberen Petershöhle · Riesling trocken 0,1l **9 €**

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN MIT ROSENKOHLBLÄTTERN, MARONENTORTELLINI UND ALBUFERASAUCE

MÜNZBERG. GUNTER KEßLER, Godramstein

☞ 2009 · Kalkmergel · Spätburgunder trocken 0,1l **9 €**

GRAND-MARNIERMOUSSE MIT KUMQUATSKOMPOTT UND BLUTORANGENSORBET

EUGEN MÜLLER, Forst

☞ 2015 · Forster Kirchenstück · Riesling Auslese 0,1l **8 €**

5 Gänge 80 €

4 Gänge (ohne Jakobsmuschel) 68 €

3 Gänge (ohne Jakobsmuschel und Skrei) 56 €

Weinbegleitung zum 5-Gänge-Menü 39 €

Weinbegleitung zum 4-Gänge-Menü 30 €

Weinbegleitung zum 3-Gänge-Menü 22 €

ZUSÄTZLICH KÄSE VOM BRETT
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG **10 €**

Vorspeisen & Zwischengerichte

HAUSGEMACHTE TERRINE
VON PERIGORD ENTENSTOPFLEBER
MIT EINGELEGTER DÖRRFEIGE UND BRIOCHE **24 €**

WACHTSTETTER, Pfaffenhofen
🍷 2012 · Rieslaner Auslese 0,1l **8,50 €**

MOUSSE UND SALAT VOM BLUMENKOHL MIT POCHIERTEM
WACHTELEI UND TRÜFFELMAYONNAISE **19 €**

WÖHRLE, Lahr
🍷 2015 · Lahrer Kronenbühl · VDP.ERSTE LAGE · Weißburgunder trocken 0,1l **6,80 €**

HAUSGEMACHTE TERRINE DE CAMPAGNE
VOM WILDSCHWEIN MIT KÜRBISCHUTNEY
UND FELDSALAT **20 €**

FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN, Saarburg
🍷 2014 · Saarburger · Riesling Kabinett 0,1l **5,50 €**

UNSERE FISCHSUPPE „BOURRIDE“
MIT GEBRATENEN WILDGARNELEN,
SAUCE ROUILLE UND CROUTONS **15 €**

REICHSRAT VON BUHL, Deidesheim
🍷 2015 · Suez · Spätburgunder Rosé trocken 0,1l **6,80 €**

POCHIERTES EI „ŒUF EN MEURETTE“ MIT PUY LINSEN
UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS **18 €**

BATTENFELD-SPANIER, Hohensülzen
🍷 2016 · Leopold · Hohensülzen Silvaner trocken 0,1l **7,20 €**

6 STÜCK BURGUNDERSCHNECKEN
MIT PETERSILIEN-KNOBLAUCHBUTTER **12 €**

PORZELT, Klingenmünster
🍷 2016 · Vom Muschelkalk · Klingenmünster Weißburgunder trocken 0,1l **5,50 €**

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.

Hauptgerichte

GEBRATENES ROTBARBENFILET UND PULPO
MIT SAFRANFENCHEL UND SCHWARZEN OLIVEN **34 €**

DOMAINE DES FERAUD, Vidauban

🍷 2016 · *Arômes des Maures · Côte de Provence Rosé* 0,1l **6,80 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **32 €**

LAMMRAGOUT UND GRATINIERTER LAMMRÜCKEN
MIT BOHNEN, PERLZWIEBELN
UND LA RATTE-KARTOFFELN **34 €**

JEAN-LUC THUNEVIN, Bordeaux

🍷 2014 · *Bad Boy · Bordeaux* 0,1l **9,50 €**

KALBSFILET «ROSSINI»
MIT GEBRATENER ENTENSTOPFLEBER, BLATTSPINAT,
DAUPHINE-KARTOFFELN UND PERIGORD-TRÜFFEL **38 €**

CHATEAU PESQIE, Mormoiron, Rhône

🍷 2014 · *Quintessence · Ventoux* 0,1l **8,50 €**

FÜR 2 PERSONEN

BRETONISCHE SEEZUNGE AM TISCH FILETIERT
MIT ROTEM MANGOLD, PARISIENNE-KARTOFFELN
UND BRAUNER BUTTER

78 € für 2 Personen

SCHEU, Schweigen-Rechtenbach

🍷 2016 · *Rädling · Weißburgunder trocken* 0,1l **6,80 €**

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.

Desserts

KÄSE VOM BRETT
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG
MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY **15 €**

ZIND-HUMBRECHT, Turckheim, Elsass
☞ 2015 · Turckheim · Gewürztraminer 0,1l **6,80 €**

BABA AU RHUM MIT SAUERKIRSCHKOPF
UND TONKABOHNENEIS **14 €**

PHILIPPE MUR – CLOS BASTE, Madiran
☞ 2016 · Pacherenc du Vic-Bilh 0,1l **9 €**

ILE FLOTTANTE
POCHIERTER EISCHNEE MIT VANILLESAUCE
UND MANDELKROKANT **7 €**

DRAUTZ-ABLE, Heilbronn
☞ 2015 · Sauvignon blanc Auslese 0,1l **8 €**

GRAND-MARNIERMOUSSE MIT KUMQUATSKOPF
UND BLUTORANGENSORBET **13 €**

EUGEN MÜLLER, Forst
☞ 2015 · Forster Kirchenstück · Riesling Auslese 0,1l **8 €**

CRÈME BRÛLÉE
MIT SORBET NACH TAGESEMPFEHLUNG **8 €**

SCHMITT'S KINDER, Randersacker
☞ 2014 · Randersacker Marsberg · Riesling Auslese 0,1l **9 €**

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.