

Wir heißen Sie herzlich willkommen und
wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Apéritif



PriSecco, Sekt & Champagner	0,10 l
PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei), Jörg Geiger	7,00 Euro
Mille Bolle Spumante Brut ^{A7} , Cantine Sacchetto	7,50 Euro
Éclats de Meulière ^{A7} , Jeunaux-Robin	11,00 Euro

Vermouth / Portwein / Sherry 5 cl

Martini ^{A7} Bianco, Rosso oder Extra Dry	6,50 Euro
Taylor's Ruby Select ^{A7}	6,50 Euro
Taylor's Vintage ^{A7} 2017	23,00 Euro
Taylor's Tawny ^{A7} 10 Jahre	11,50 Euro
Jerez-González Byass, Lustau ^{A7}	7,00 Euro
Jerez-González Byass, Christina medium ^{A7}	7,00 Euro
Jerez-González Byass, Pedro Ximenez ^{A7}	8,00 Euro

Apéritif Cocktails

Kir Royal ^{A7} Champagner, Crème de Cassis	10,50 Euro
Seeschlößchen-Cocktail ^{A7/Z11} Lillet, Weißwein, Tonic	9,50 Euro
Bellini ^{A7} Pfirsichnektar, Secco	8,00 Euro
Aperol Spritz ^{A7/Z11} Aperol, Prosecco, Orange	9,50 Euro
Campari Orange ^{Z1,2}	8,50 Euro
Campari Soda ^{Z1}	8,00 Euro

Alkoholfreie Getränke/ Bier

Mineralwasser

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,00 Euro
Naturrell / Medium / Spritzig	0,75 l	6,50 Euro

Soft & Nektar

Ananas, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Mango, Orange	0,2 l	3,00 Euro
--	-------	-----------

Soft Getränke

Thomas Henry	0,2 l	3,50 Euro
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale Coca-Cola / Cola light / Fanta / Sprite	0,2 l	3,50 Euro

Bier vom Fass

Bitburger Pils / Köstritzer Kellerbier	0,3 l	3,50 Euro
Benediktiner Weizen Hell	0,5 l	5,00 Euro

Flaschenbiere

Benediktiner Weizen Dunkel	0,5 l	5,00 Euro
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00 Euro
Bitburger Drive Alkoholfrei	0,33 l	4,50 Euro

Heißgetränke

Espresso / Doppelter Espresso	3,00 Euro / 5,00 Euro
Tasse Kaffee	4,00 Euro
Cappuccino	4,50 Euro
Milchkaffee	4,50 Euro
Tee	4,90 Euro

Prachtstücke

Knuspriger Schweinebauch "Duroc"
Mole Sauce | Gepuffter Wildreis
Koriander Salat | Perigord Trüffel

38,00 Euro

Aufpreis Halbpension: 12,00 Euro

Pochierter Steinbutt
Nussbutter | Kartoffelespuma
Topinambur | Fermentierte Gewürze

42,00 Euro

Aufpreis Halbpension: 14,00 Euro

Irisches Flank Steak
Orientalischer Bulgur | Grana Padano
Baby Mangold | Paprikatropfen | Kartoffelstreusel

36,00 Euro

Aufpreis Halbpension: 10,00 Euro

Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und Zusatzstoffe
enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit
leiden, sprechen Sie uns bitte gern persönlich an.

Menü vegan I

Amuse-Bouche

Getrüffelte Selleriesuppe | Reismilch

Orientalischer Bohnen-Linsen-Eintopf
Tomaten-Gewürz Paste | Kichererbsen-Crunch

Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

Menü vegan II

Amuse-Bouche

Rote Bete Suppe | Kokosmilch | Erdnuss

Amaranth Bowl | Gebackene Kichererbsen
Spinat | Limonen Squash | Joghurt-Minze-Chutney

Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

Menü vegan III

Amuse-Bouche

Taboulé Salat | Petersilie | Bulgur | Granatapfel
Fermentierte Gewürze | Olivenöl

Grünes Kürbis Curry | Roter Reis
Pak Choi | Cashew

Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

Weinbegleitung 0,20l

2020 Gavi di Gavi
Salluvi
Italien, Südtirol
8,50 Euro

2019 Petit Chablis Dame Nature
La Chablisienne
Chablis, Frankreich
12,50 Euro

Menü Fisch I

Amuse-Bouche

Feldsalat | Papaya | Basilikum | Gurken
Mango Creme | Reis

Cassoulet mit Zanderfilet | Bohnen | Pancetta
Mangold | Velouté

Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

Menü Fisch II

Amuse-Bouche

Buttermakrele | Soja-Nussbutter | Zitronen-Öl
Japanischer Rettich | Wildkräuter | Espresso-Öl

Dorade Rose | Zweierlei Quinoa
Stängelkohl | Velouté-Schaum

Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

Menü Fisch III

Amuse-Bouche

Bärlauchsuppe
Fontina Käse | Chili-Öl

Forelle Müllerin
Kartoffeln | Dill-Öl | Mandel | Kapern
Nussbutter | Zitronen-Öl | Sautierter Spinat

Dessert
Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

Weinbegleitung 0,20l

2020 Muskateller
Lorenz & Söhne, Deutschland, Nahe
9,00 Euro

2020 Riesling trocken
Markus Pfaffmann, Deutschland, Pfalz
8,00 Euro

Menü Fleisch I

Amuse-Bouche

Geflügelleber
Kichererbsen-Espuma | Salbei | Haselnuss

Rosa Lammhüfte
Fenchel- Erbsen Ragout | Gebackene Tomatenpolenta
Minze | Jus

Dessert
Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

Menü Fleisch II

Amuse-Bouche

Rucola | Burrata | Prosciutto | Datteln

Miso Huhn | Karotten Risotto
Rosmarin | Mandel

Dessert
Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

Menü Fleisch III

Amuse-Bouche

Gulaschsuppe

Entrecôte | Geröstete Pastinaken | Bulgur
Parmesan | Jus | Spinat

Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

Weinbegleitung 0,20l

2019 Caparzo

Sangiovese, Italien, Toscana

9,00 Euro

2018 Cuvée No. 1

St. Laurent, Cabernet Sauvignon

Lemberger, Spätburgunder

Weingut Klumpp, Deutschland, Baden

10,50 Euro

Dessertauswahl

„Veganes Dessert“

Milch Reis | Schwarze Sesamcreme
Ahron Sirup | Vanille | Kokosraspeln



„Veganes Dessert“

Schokoladenmousse
Tonka Bohnen | Nüsse

„Küchlein aus unserer Patty“

Zitronenkuchen
Mascarpone | Mandel



„Der Klassiker“

Espresso-Crème Brûlée
Geräucherter Zucker | Milcheis

„Frisch in die Saison“

Rhabarberkompott
Kakaocrumble | Limettensorbet



„Süße Verführung“

Sticky Toffee Pudding | Salziges Karamell
Crème fraîche Sorbet

„Petit fours“

Fruchtgelees | Cannelés
Schokoladen Ganache



„Klein aber fein“

Kamille Eis | Pistazien-Öl
Pistazien-Crumble