



Unsere Empfehlungskarte

Vorspeisen

Carpaccio von Wildlachs und Seeteufel, Limonenvinaigrette, Sesam-Algen-Salat	11,50
Gebratene Blut- und Leberwurst auf lauwarmem Linsensalat, glasierten Birnen und Röstzwiebeln	11,50
Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Honig, Walnüsse, Blattsalate	9,50
Feldsalat in Preiselbeerdressing, crispy Bacon, Coutons	8,00

Suppen

Getrüffelte Maronenschaumsuppe	8,50
Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch	7,00

Zwischengang

Frische Wintertrüffel auf hausgemachten Spaghetti, gehobelter Parmesan	16,50
---	-------

Hauptgänge

Tranche vom schwarzen Heilbutt, Zitronengrasschaum, Blattspinat und Jasminreis	19,50
Halbe Rhein Hessische Bauernente, Orangenjus, Himbeerrotkraut, glasierte Maronen und hausgemachte Kartoffelklöße	18,50

Hirschragout, glasierter Speck-Rosenkohl,
Spätzle, Preiselbeer-Birne 17,50

Dry-Aged Schweinekotelett, am Knochen gereift,
Bayrischkraut, Pommes Gratin 19,50

Nachspeisen

Schokoladensoufflé, Mangospiegel, Mandarinsorbet 8,50

Crème brulée von der Tonkabohne, marinierte Zitrusfrüchte 8,50