

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Gemüsetapenade und herbstlichen Salat	16
Thunfisch mit Avocado und Chilli	17
Entenleber Variation mit Feigenconfit und Tokayergelee	17
Gebratene Kalbsblutwurst auf Linsensalat mit Röstzwiebeln	17

Suppen

Hummerbisque	12
Tafelspitzbrühe mit Flädle	10

Hauptgänge

Gebratene Gemüse mit Sprossen, Pilzen, Nudeln, Soja und Ingwer	24
Zanderfilet auf Mangold mit Riesling Beurre Blanc und Grenaillekartoffeln	33
Gebratene Edelfische mit Spinat im Safransud und hausgemachten Nudeln	33
Kalbsleber mit Äpfeln und gerösteten Zwiebeln, Wirsing und Kartoffelpüree	30
Kalbskotelett mit Pfifferlingen, Blumenkohl und Dauphinkartoffeln	33
Ahrtaler Rehsauerbraten mit Preiselbeeren, Spitzkohl und Laugenknödel	30
Entrecôte Double mit Sauce Bearnaise, Gemüse vom Markt und Gratin	
(Für 2 Personen)	68

Desserts

Zwetschgenröster mit geschmelzten Grießknödeln und Walnusseis	13
Crème Catalan mit Beeren und Karamelleis	13
Mascarponegratin mit Weinbergpfirsich und Mandeleis	14
Dessertvariation „Poststuben“	14
Rohmilchkäseteller	15