

## Sommermenü

Lauwarmer Lachs auf gewürztem Sushi-Reis, Avocado und Tomaten

\*

Gebratene Steinpilze mit Kräutern und Papardelle

\*

Curry-Kurbis-Süppchen mit Garnelen

\*

Hirschmedaillons mit Nusskruste, Preiselbeeren, Wirsing und hausgemachten Spätzle

\*

Holunderschnitte mit Holunderblütensorbet und Wildheidelbeeren

**€ 69,-- ohne Papardelle € 59,--**

## Poststubenmenu

Gebratene Kalbsblutwurst auf Balsamicolinsen

\*

Rheinische Bohnensuppe

\*

Geschmorte Kaninchenkeule mit Herbstgemüse und Gnocchi

\*

Grießknödel mit Zwetschgen und Walnußeis

**€ 59,--**

## Das Kleine Menü

Geflämmer Picandou mit Gemüsetapenade und Pesto

\*

Bouillabaise mit Edelfischen und Gemüse, Sauce Rouille und Röstbrot

\*

Dessert-Variation

**€ 52,--**

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Menüs nur ab 2 Personen servieren, bei Gangänderungen berechnen wir € 3,00 pro Gang

## Vorspeisen

Geflämmt Picandou mit Gemüsetapenade und Pesto	17
Prawns mit Melone und Chillimayonnaise	18
Gebackener Kalbskopf mit Sauce Tartare	18
Kalbskutteln mit Steinpilzen in Gemüse-Riesling-Sauce	18

## Suppen

Waldpilzcrème	10
Hummerbisque mit Krustentier-Roulade	12

## Hauptgänge

Steinpilzrisotto mit herbstlichen Gemüsen	26
Steinbuttschnitte auf Fenchelgemüse mit Beurre Blanc und Risolée Kartoffeln	35
Unsere Bouillabaise mit Edelfischen, Sauce Rouille und Röstbrot	33
Tafelspitz mit Markknochen, Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Meerrettich-Schnittlauchsauce	30
Kalbsaxe mit Schmor-Gemüsen und Schupfnudeln	30
Kalbssteak au Four mit glacierten Karotten und Dauphin Kartoffeln	33
Rehmedaillons mit Steinpilzen, Spitzkohl und Spätzle	35
Färsen Entrecôte Double für 2 Personen mit Sauce Béarnaise, Böhnchen und Rösti	75

## Desserts

Armer Ritter mit Zwetschgenröster und Rotweineis	13
Schokoladen Moelleux mit Vanilleeis	14
Mascarponegratin mit Weinbergpfirsich und Krokantparfait	14
Dessertvariation „Poststuben“	14
Rohmilchkäseteller	16