

Sommermenü

Variation vom Thunfisch mit Wasabisorbet und Soja

*

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kopf und Bries auf Gemüseallerlei

*

Zweierlei Tomatensuppen

*

Rehkeulenmedaillons mit Nußkruste, Preiselbeeren, Wirsing und hausgemachten Spätzle

*

Mandeltörtchen mit Himbeeren und Pistazieneis

75 € ohne Bäckchen 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Burrata mit bunten Gartentomaten und Basilikum Pesto 24

Gänseleberterrinen mit Aprikosengelée und Brioche 33

Gebratene Prawns mit eingelegten Melonen und Chili Creme 28

Junger Matjes mit Apfelsencrème mit Grenaille-Kartoffel-Chips 28

9 Schnecken mit Schalotten-Kräuter-Butter und Knoblauchbaguette 28

Suppen

Kräutercrème mit Wachtelei 14

Pfifferlingsüppchen 14

Bouillabaise mit Sauce Rouilly und Crôuton im tiefen Teller 22

Vegetarisch

Taglerini mit Waldpilzen und buntem Gemüse 33

Hauptgänge

Edelfische auf Blattspinat mit Safransauce und hausgemachten Nudeln 42

Wolfsbarsch auf mediterranem Gemüse mit Basilikumsauce und Kartoffeln 46

Kalbsnierchen mit Estragonsenfauce, Spitzkohl und Kartoffelpüree 42

Ahrtaler Rehsauerbraten mit Äpfeln, Maiwirsing und Semmelknödel 43

Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Speckbohnen und Rösti 48

Französische Poularde in 2 Gängen serviert für 2 Personen 98

Desserts

Mandeltörtchen mit Himbeeren und Pistazieneis 17

Crème Brûlée mit Pfirsichen und Vanilleeis 17

Quarkknödel mit Zwetschgenröster und Honigparfait 17

Dessertteller „Poststuben“ 17

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf 18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden