

Herbstmenü

Rindertatar mit Kapern und Tafelspitzsalat mit Meerrettich

*

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Apfel-Balsamico

und Rote-Bete-Graupen-Risotto

*

Rieslingfischsuppe mit Kräutern

*

Rehkeulenmedaillons mit Nußkruste, Preiselbeeren, Wirsing und

hausgemachten Spätzle

*

Schokoladen-Mandeltörtchen mit Portweifeigen und Cassissorbet

75 € ohne Bäckchen 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Feld und Endiviensalat mit Kartoffeldressing, Speck und Crôtons 24

Gänseleberterrinen in Tokayer-Feigengelée mit Brioche 33

Gebratene Prawns mit eingelegtem Kürbis, Kernölcreme 28

Lachscarpaccio auf Senfsaatsauce mit Eiskraut und Salicorne 28

Kalbskopfsalat mit Bries und Linsen 28

Suppen

Minestrone Consommé mit Ravioli 14

Waldpilzsuppchen 14

Bouillabaise mit Sauce Rouilly - Crôton im tiefen Teller 22

Vegetarisch

Geschmelzte Kürbisravioli mit Walnüssen und Kernöl 33

Hauptgänge

Gebratenes Saiblingsfilet auf Mangold mit Beurre Blanc und Kartoffelchen 42

Seeteufel Medaillons auf Lauchgemüse mit Hummersauce und Nudeln 46

Kalbsrückensteak mit Steinpilzen, Herbstgemüse und Dauphin Kartoffeln 48

Ahrtaler Rehsauerbraten mit Äpfeln, Wirsing und Semmelknödel 43

Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Speckbohnen und Rösti 48

Knusprige Ente mit glacierten Maronen, Rotkohl, Kartoffelknödel 46

Desserts

Schokoladen-Mandeltörtchen mit Portweifeigen und Cassis Sorbet 17

Mascarponegratin mit Weinbergpfirsichen und Sorbet 17

Quarkknödel mit Zwetschgenröster und Zimt-Honig-Parfait 17

Dessertteller „Poststubben“ 18

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf 18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden