

Herbstmenü

Gebeizte Saiblingsroulade mit Kresse und herbstlichem Salat

*

Pfifferlingrisotto mit Iberico Schweinebäckchen

*

Rehconsommé mit Linsen

*

Rinderfilet mit Wasabi-Meerrettich-Kruste, Burgunderjus, Wachsböhnchen und Kartoffelgratin

*

Geflämmtes Feigentörtchen mit Ahr-Portweineis

75 € ohne Risotto

5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Kopfsalat mit Tomaten, Ei und Hausdressing 22

Gänseleberterrinen im Süßweingelee mit Feigen und Apfelsalat 33

Gebratene Prawns mit Avocado, Guacamole und Tomaten-Chili-Coulis 28

Rindertatar mit Kapern, Eigelbcreme und Kartoffelchips 28

Gebackene Kalbsblutwurst und gebackener Kalbskopf mit Sauce Tartare 28

Suppen

Bouillabaise mit Rouilly Croutons im Teller 22

Pfifferlingcrèmesuppe 15

Zweierlei kalte Tomatensuppe 14

Vegetarisch

Käseknödel mit Kräutern, Pfifferlingen und Blattspinat	33
--	----

Hauptgänge

Edelfische auf Blattspinat mit Hummersauce und hausgemachten Nudeln	43
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Lauch mit Kartoffeln und Beurre Blanc	48
Ahrtaler Rehsauerbraten mit Preiselbeeren, Laugenknödel und Wirsing	42
Kalbsnierchen in Dijon-Senfsauce mit Spitzkohl und Kartoffelpüree	45
Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen in Rahm, Blumenkohl und hausg. Spätzle	46
Entrécôte „Strindberg“ mit Burgunderjus ,Böhnchen und Bratkartoffeln	49

Desserts

Geflämmtes Feigentörtchen mit Ahr-Portweineis	17
Schokoladenschnitte mit Brombeeren und zweierlei Sorbe	17
Geschmelzte Zwetschgenknödel mit Zwetschgenröster und Topfeneis	18
Dessertteller „Poststuben“	18
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden