

Herbstmenü

Lachscarpaccio mit Senfsaatsauce mit Eiskrautsalat

*

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Apfel-Balsamico
und Rote-Bete-Graupen-Risotto

*

Minestrone-Consommé mit Ravioli

*

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
Gänseleberterrine mit Aprikosengelée und Brioche	33
Gebratene Prawns mit eingelegten Melonen und Chili Creme	28
Junger Matjes mit Apfelsenfrème 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 Crêton 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 Estragonsenfsauce, 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