

Hauptspeisen

Iberico Rückensteak
Rioja Jus/Haselnuss-Trüffelkruste/Pak-Choi/Kräuter Saitling/
Walnuss-Cremé
25,90€

Eifler Hirschrücken medium rare gebraten
a la Orange/Pastinaken/gebratenes Salatherz
Maronen-Sellerie-Strudel
27,90

Rinderfilet vom La Gomera Rind
Cashewnuss Kruste/Perlzwiebeljus/gebratene Schwarzwurzel/
Schalotten-Rotwein-Marmelade/Nussbutter-Hollandaise/
Herzhafter Schmarrn mit Bergkäse überbacken
29,90€

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel (Nur für Kinder)
Schweineschnitzel paniert/frischen Tagliarini/Salbeibutter
geschwenkt/Marktgemüse
9,90€

*Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Vegetarischer & Veganer Gerichten,
genauso bei Allergien & Unverträglichkeiten,
der Küchenchef stellt Ihnen gerne etwas zusammen.*



Süßes und Herzhaftes zum Abschluss

Espresso Gedeck
Espresso/Süße Überraschung
6,20€

Parfait von karamellisierter weißer Schokolade & Maracuja
Erdnussbutterküchlein/Maracuja-Schokoladen-Ganache/Ananassalat
8,90€

Zabaglione
Amaretto/Vanilleeis/Waldbeeren
7,40€

Käseauswahl
Italienische/Französische Käse/Feigensenf/hausgebackenes Brot
9,90€

Unsere Weinempfehlung:

2018er Rieslaner lieblich/Weingut Meier/Pfalz

Weinbergpfirsich, Mango, Ananas, gelben Äpfeln und Honigwabe, sehr cremig, weich und rund

0,1l

4,00€