

Menü

HAUSGEMACHTE TERRINE DE CAMPAGNE VOM PERLUHN MIT FEIGENCHUTNEY UND FELDSALAT

SCHLOSS LIESER, Lieser/Mosel

🍷 2014 · Branueberger Juffer · Riesling Kabinett 0,1l **5,50 €**

BRETONISCHE JAKOBSMUSCHELN MIT BLUMENKOHFLAN, GERÖSTETEM BUCHWEIZEN UND BEURRE BLANC

BERGDOLT, Duttweiler

🍷 2018 · Duttweiler Mandelberg · VDP.Erste Lage · Weißburgunder trocken 0,1l **6,80 €**

SKREIFILET MIT KALBSKOPFGRAUPEN UND KRUSTENTIERSCHAUM

KNIPSER, Laumersheim

🍷 2017 · Kalkmergel · Chardonnay & Weißburgunder trocken 0,1l **8,20 €**

KALBSFILET „CAFE DE PARIS“ MIT GRÜNEN BOHNEN, PERLZWIEBELN UND PILZRAVIOLO

DOMAINE DE L'HORIZON, Calce, Roussillon

🍷 2013 · Esprit de L'Horizon 0,1l **9 €**

„SCHWARZWÄLDER KIRSCH“ DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE IM SCHOKOLADENTROPFEN MIT SAUERKIRSCHEN UND KIRSCHSORBET

COUME DEL MAS, Banyuls sur Mer

🍷 2017 · Galateo · Banyuls Rimage 0,1l **8 €**

5 Gänge 80 €

4 Gänge (ohne Jakobsmuscheln) 68 €

3 Gänge (ohne Jakobsmuscheln und Skrei) 56 €

Weinbegleitung zum 5-Gänge-Menü 37 €

Weinbegleitung zum 4-Gänge-Menü 30 €

Weinbegleitung zum 3-Gänge-Menü 22 €

ZUSÄTZLICH KÄSE VOM BRETT
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG **10 €**

Vorspeisen & Zwischengerichte

HAUSGEMACHTE TERRINE
VON PERIGORD ENTENSTOPFLEBER
MIT EINGELEGTEN DÖRRFEIGEN UND BRIOCHE **24 €**

CAMIN LARREYDA, Juraçon
🍷 2016 · *Au Capceu · Juraçon* 0,1l **10 €**

HAUSGEMACHTE TERRINE DE CAMPAGNE VOM PERLUHN
MIT FEIGENCHUTNEY UND FELDSALAT **14 €**

SCHLOSS LIESER, Lieser/Mosel
🍷 2014 · *Branueberger Juffer · Riesling Kabinett* 0,1l **5,50 €**

SALAT „LYONNAISE“, FRISÉESALAT MIT POCHIERTEM EI,
SPECK UND CROUTONS **16 €**

DR. WEHRHEIM, Birkweiler
🍷 2018 · *Kämmerer · Silvaner trocken* 0,1l **4,50 €**

UNSERE FISCHSUPPE „BOURRIDE“
MIT GEBRATENER ROTBARBE, SAUCE ROUILLE
UND CROUTONS **15 €**

BETTINA SCHUMANN, Königschaffhausen
🍷 2017 · *Chaisnelonge · Spätburgunder Rosé trocken* 0,1l **6,80 €**

KROSS GEBRATENES KALBSBRIES MIT
RAHMSCHWARZWURZELN UND PERIGORDTRÜFFEL **26 €**

FICHET, Meursault
🍷 2013 · *Bourgogne blanc "Vielles Vignes"* 0,1l **9,50 €**

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.

Hauptgerichte

BRETONISCHER SEETEUFEL MIT SAFRANFENCHEL,
KAPERN-KARTOFFELSTAMPF UND BEURRE BLANC **36 €**

HEINER SAUER, Böchingen

🍷 2016 · Steinreich · Godramsteiner Riesling trocken 0,1l **6 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **32 €**

DOMBES-ENTENBRUST VON MIERAL Á L'ORANGE
MIT GESCHMORTEM CHICORRE UND MARONENGNOCCHI **36 €**

KRANZ, Ilbesheim

🍷 2014 · Arzheimer Am Fürstenweg · VDP.ERSTE LAGE · Spätburgunder trocken 0,1l **8 €**

GETRÜFFELTES FRICASSÉE VOM BRESSE-HUHN
MIT CARMARGUEREIS UND WILDEM BROKKOLI **37 €**

MÜNZBERG, Godramstein

🍷 2017 · Schlagenspfiff · VDP.GROßE LAGE · Weißburgunder trocken GG 0,1l **9,50 €**

RINDERFILET «ROSSINI» MIT GEBRATENER
ENTENSTOPFLEBER, BLATTSPINAT, DAUPHINE-
KARTOFFELN UND PERIGORDTRÜFFEL **40 €**

D'AUPILHAC, Montpeyroux, Languedoc

🍷 2015 · Montpeyroux 0,1l **8 €**

Für 2 Personen

GANZE BRETONISCHE SEEZUNGE AM TISCH FILETIERT
MIT ARTISCHOCKEN UND LA RATTE KARTOFFELN

79 € für 2 Personen

WELTNER, Rödelsee

🍷 2015 · Rödelseer Schwanleite · VDP.ERSTE LAGE · Silvaner trocken « Alte Reben » 0,1l **6,80 €**

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.

Desserts

KÄSE VOM BRETT
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG
MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY **15 €**

KREBS, Freinsheim

🍷 2014 · *Viognier trocken Reserve* 0,1l **6,80 €**

OFENFRISCHE APFELTARTE
MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS **14 €**
(20 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT)

GUNDERLOCH, Nackenheim

🍷 2017 · *Rothenberg · Riesling Auslese* 0,1l **9 €**

ILE FLOTTANTE
POCHIERTER EISCHNEE MIT VANILLESAUCE
UND MANDELKROKANT **7 €**

DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim

🍷 2018 · *Gewürztraminer Auslese* 0,1l **8,50 €**

CRÈME BRÛLÉE
MIT SORBET NACH TAGESEMPFEHLUNG **8 €**

REICHSRAT VON BUHL, Deidesheim

🍷 2015 · *Rieslaner Auslese* 0,1l **7,50 €**

„SCHWARZWÄLDER KIRSCH“
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE
IM SCHOKOLADENTROPFEN MIT SAUERKIRSCHEN
UND KIRSCHSORBET **13 €**

COUME DEL MAS, Banyuls sur Mer

🍷 2017 · *Galateo · Banyuls Rimage* 0,1L **8 €**

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.