

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Terrine vom Kalbsbries mit einem Apfel-Selleriesalat,
karamellisierten Walnüssen und Feldsalat
2017 Auxerrois Q.b.A. trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal/Baden 0,1 | 4,80 €
17,00 €

Rückenstück vom >Skrei<
auf japanischen Udon-Nudeln in Curry-Kokos-Ingwersauce mit Shimejipilzen
2017 >Biodynamite< (Riesling/Gewürztraminer) Q.b.A., Weingut Pflüger, Bad Dürkheim/Pfalz 0,1 | 4,60 €
18,50 €

Rumpsteak vom US-Beef
mit schwarzer Pfeffersauce auf glasiertem Gemüse
und Kartoffelkrapfen
2016 „Oddlot“ Petit Sirah/Petit Verdot, Scheid Winery, Greenfield/Kalifornien 0,1 | 6,80 €
35,00 €

>Süßes von Mais und Ananas<
Maisgrießschnitte mit Popcorn
schonend gegarter Ananas und Karamelleis
oder
Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und Nußbrot

4-Gänge-Menü 68,00 €

3-Gänge Menü 56,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

SAISONALE KREATIONEN

Japanische Udon-Nudeln in einer Sauce aus Curry, Kokos und Ingwer
mit Shimejipilzen, Gemüse und Sojasprossen 23,00 €
2017 >Biodynamite< (Riesling/Gewürztraminer) Q.b.A., Weingut Pflüger, Bad Dürkheim/Pfalz 0,1 | 4,60 €

Zanderfilet in Butter gebraten
auf Spitzkohl mit Chorizo und Kümmel geschmort, dazu Kartoffeln 28,00 €
2016 GrauWeisse Reben Q.b.A. trocken, Weingut A. Knauß, Strümpfelbach 0,1 | 5,30 €

Hausgerauchte Barbarie-Entenbrust rosa gebraten
auf Ablinsengemüse und Kartoffelkrapfen 28,00 €
2016 Malterdinger Spätburgunder Q.b.A. trocken, Weingut B. Huber, Malterdingen/Baden 0,1 | 6,80 €

Kotlett vom Ibericoschwein
auf Spitzkohl mit Chorizo und Kümmel geschmort, dazu Kartoffelkrapfen 28,00 €
2012 Lopez de Haro Reserva D.O.C. Bodegas Classica, Rioja/Spanien 0,1 | 5,30 €

Rückenstück vom >Skrei< auf japanischen Udon-Nudeln
in Curry-Ingwersauce mit Gemüse und Shimejipilzen 30,00 €
2017 >Biodynamite< (Riesling/Gewürztraminer) Q.b.A., Weingut Pflüger, Bad Dürkheim/Pfalz 0,1 | 4,60 €