

- Vorspeisen -

Ziegenkäsepralinen im Kartoffel ~ Knuspermantel

mit eingekochten Preiselbeeren und marinierten Wildkräutern

11,80

Yellow Fin ~ Thunfischcarpaccio

an Salat von grünen Papayas mit Erdnüssen und Wasabirauke

13,00

Tatar vom Simmertaler Rinderfilet

an Burattacreme mit Chutney von grünen Tomaten, Brotchips und Wiesenkräutern

14,80



- Suppen -

fruchtiges Tomaten ~ Apfelsüppchen

mit Dinkelcroutons und Basilikum

7,80

geschäumtes Kartoffel ~ Waldpilzsüppchen

mit gebackener Kräuter-Kalbsschwanzpraline

8,80

- Vegetarisches -

gebackener Kartoffel-Trüffelstrudel

mit Steinpilzsauce und glasiertem Gartengemüse

16,80

Curry von grünem Gemüse

mit Cashewkernen, Koriander, Ziegenkäsecrumble und Basmatireis

16,80



- Aus Fluss und Meer -

Knusprig gebratenes Zandermedaillon

auf Curry von grünem Gemüse mit Cashewkernen, Koriander
und Basmatireis

24,00

fangfrisches Skreifilet, saftig gebraten

an Rote Bete mit Himbeersenf, geschwenktem Lauch und Röstkartoffeln

25,00

pochiertes Steinbuttfilet

an Safransauce mit glasiertem Gartengemüse und Kartoffelpüree

26,00

"Christian's Lieblingessen"

- Der deutsche Klassiker -

Königsberger Klopse vom Kalb

in Kapern ~ Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und Rote ~ Bete ~ Apfelsalat

18,80



- Feines vom Land -

"Wilde Bolognese" vom Reh

mit Öhrchennudeln, Kräutern
und frisch geriebenem Parmesan

21,00

Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit Waldpilzen^{1,3}
und knusprigen Kartoffelrösti

26,00

Wildschweinbäckchen, butterzart geschmort

in Essig-Pflaumensauce mit glasierten Schwarzwurzeln
Schupfnudeln und Maccadamiabrösel

26,00

"Surf&turf"

von Simmertaler Rinderfilet und Bärenkrebsschwanz
mit wildem Blumenkohl und Gratinkartoffeln

36,00

- Dessertwein -

Riesling, Spätlese , Weingut Selbach ~ Oster , Mosel

Restsüße, voll würzige Frucht, füllig, rund, nachhaltig, elegant, feingliedrig, beeindruckend

0,1l 7,00

Sherry ~ Pedro Ximenez , Gonzales Byass

Sanfte Edel-Süße, delikate Trockenfrucht, zarte Würze

0,05l 5,50



- Dessert -

Marshmellow~Birnen~Trifle

Marshmellowcreme, Mousse au chocolate, Birnenragout
gesalzene Schokoladenstreusel und flambierte Marshmallows

im Glas serviert

8,90

zartschmelzendes Brombeer-Joghurtparfait

mit Kaffeecrumble und eingelegter Moro-Blutorange

8,90

Quarkknödel

mit fruchtigem Himbeer-Granatapfelragout und Apfel-Buttereis

8,90

Dessertüberraschung für Zwei

nach Art des Küchenchef's

18,80

Fragen Sie auch nach unserer Sorbet ~ Auswahl

1 Kugel 2,10

- Auswahl Französischer Rohmilchkäse -

mit Quitten ~ Senfsauce

3 Sorten € 10,50 6 Sorten € 17,50

1.

Picandou (Périgord) A.O.P.

Rohmilchkäse aus Ziegenmilch, cremig, mild 45% i.Tr.

2.

Coulommiers (Normandie) A.O.P.

Weichkäse, feinem Edelpilz, sahnig-mild 45% Fett i. Tr.

3.

Reblochon (Haut – Savoie) A.O.P.

Weichkäse aus Kuhmilch mit kräftigem Aroma,
fruchtig, würzig 45% i.Tr.



4.

Chaource (Champagne) A.O.P.

Weißschimmelkäse aus Kuhmilch,
cremig, fruchtig, scharf, leichter Pilznote 50% Fett i.Tr.

5.

Munster /Munster Gèromé (Alsace) A.O.P.

Weichkäse aus Kuhmilch, süß – pikantes Aroma,
intensiv, würzig 50% i.Tr.

6.

Fourme d'Ámbert (Auvergne) A.O.P.

halbfester Schnittkäse, trockene Rinde, cremig-feste Edelpilzadern
fein-würzig, leicht nussig 50% Fett i.Tr.

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und verstehen sich in €.
Auskünfte über Inhaltstoffe finden Sie in unserer Deklarationsliste

