

Vorspeisen & Zwischengerichte

*Tatar von geräucherter Forelle mit Radieschen
Salatbukett (2,3,10,11)
€ 13,90*

*Gebratene Gänseleber auf Karotten-Ingwerpüree
Petersilienjus (9)
€ 11,90*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven und Parmesan (2,5,9,10)
€ 13,90*

*Glasiertes Kalbsbries mit Blattspinat
hausgemachte Tortellini (2,3,9)
€ 15,90*

*Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree
glasierte Apfelspalten (2,3,9)
€ 9,90*

*Kleiner Salatteller mit Kräutern (10)
€ 7,90*

Suppe

*Crèmesuppe von Maronen mit weißem Trüffelaroma (2)
€ 6,90*

*Da wir sehr viel Wert auf Frische und Qualität der Speisen legen,
kann es u.U. dazu kommen, dass Gerichte kurzfristig nicht mehr verfügbar sind.
Wir danken für Ihr Verständnis!*

Hauptgerichte

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Rieslingkraut
Kartoffelpüree und Schnittlauchsauce (2,3,9,11)*

€ 23,90

*Tournedo vom Rinderfilet auf Rahmwirsing
Petersilienkartoffeln und Pfefferjus (2,9)*

€ 26,90

*Bauernente mit Apfel-Rotkohl
Kartoffelknödel und Rotweinjus (9)*

€ 23,90

*Heimischer Rehrücken mit Petersilienwurzelpüree
hausgemachte Spätzle und Preiselbeerjus (1,3,9)*

€ 29,90

Vegetarisch

*Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse und Blattspinat
Morchelrahmsauce (1,2,3,9)*

€ 17,90

Dessert & Käse

Krokantparfait mit glasierten Apfelspalten (1,2)

€ 8,90

Geeister Cappuccino (1,2)

€ 5,90

*Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
Feigensenf und Baguette (2,3,10)*

3 Sorten	5 Sorten	7 Sorten
€ 8,90	€ 12,90	16,90€

Menü „Hermannshöhle“

*Tatar von geräucherter Forelle mit Radieschen
Salatbukett (2,3,10,11)*

Cremesuppe von Maronen mit weißem Trüffelaroma (2)

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Rieslingkraut
Schnittlauchsauce (2,3,9,11)*

*Bauernente mit Apfel-Rotkohl
Kartoffelknödel und Rotweinjus (9)*

*Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
Feigensenf und Baguette (2,3,10)*

Creme Brûlée mit Sorbet (1,2)

Menü 6 Gänge €69,90

Menü 5 Gänge (ohne Käseauswahl) €61,90

Menü 4 Gänge (ohne Suppe, ohne Käseauswahl) €58,90

Menü 3 Gänge (ohne Suppe, ohne Zander, ohne Käseauswahl) €44,90

*Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrem Menü
eine begleitende Weinreise durch die Naheregion an.*