

Menü „Am Fahr“

Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven und Parmesan
(€ 16)

Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit gebratener Blutwurst
(€ 12)

Heimische Rehkeule mit Wirsinggemüse
Hausgemachte Spätzle und Preiselbeerjus
(€ 30)

Auswahl an Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
mit Feigensenf
(€ 17)

Topfenschaum mit Beeren und Baumkuchen
(€ 10)

5 Gang Menü € 76
4 Gang Menü (ohne Käse) € 63
3 Gang Menü (ohne Suppe, ohne Käse) € 54

Menü „Hermannshöhle“

*Tatar von geräucherter Forelle mit Radieschen
Salatbukett
(€ 16)

*Glasiertes Seezungenfilet auf Lauchgemüse
Rieslingsauce
(€ 18 als Zwischengericht)
(€ 36 als Hauptgericht)*

*Tournedo vom Rinderfilet
Bohngemüse und Bratkartoffeln
(€ 40)*

*Auswahl an Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
mit Feigensenf
(€ 17)*

*Schokoladentörtchen mit Ananasragout
(€ 12)*

*5 Gang Menü € 89
4 Gang Menü (ohne Käse) € 76
3 Gang Menü (ohne Seezunge, ohne Käse) € 63*

Menü „Mach was leckeres“

Überraschungsmenü vom Küchenchef

Nur Tischweise serviert!

3 Gänge € 45

4 Gänge € 55

Vegetarisches Menü

*Carpaccio von Roter Beete
Salatbukett und Pinienkerne*

(€ 14)

Kartoffel-Lauchcremesuppe

(€ 9)

Gratiniertes Ziegenfrischkäse mit provenzalischem Gemüse

Kartoffel-Olivenpüree und Pesto

(€ 20)

Topfenschaum mit Beeren und Baumkuchen

(€ 10)

3 Gänge (ohne Suppe) € 39,00

4 Gänge € 46,00

Hermannshöhle Klassiker

Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree

glasierte Apfelspalten

€ 12

Geeister Cappuccino

€ 7,50