



Aperitif Empfehlung: Braunewell Traubensecco Alkoholfrei 0,1l € 2,80

Vorspeisen

Wintersalat mit dunkler Balsamico-Vinaigrette
eingelegtem Gemüse und Ciabatta-Chips € 6,50

Roulade vom Schwarzfederhuhn mit Spinat und buntem Salat € 7,50

Dreierlei Ziegenkäse-Praline mit Blattsalat und eingelegten Radieschen € 8,80

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Olivenöl und Parmesan € 12,00

Warme Vorspeisen

Oxtailsuppe mit Gemüse und Blätterteigstange € 5,80

Curry-Zitronengras-Suppe mit Apfel-Perlen € 7,00

Ochschwanzragout mit Sellerie-Mousseline und Rotweinschalotten € 9,00

„Drei Gang Menü“

Zweierlei Brot mit Aufstrich

Wintersalat mit eingelegtem Gemüse

Rinderfilet-Tranchen mit hausgemachten Nudeln
Paprikacreme, gerösteter Brokkoli und Sesam

Cassis-Sorbet mit Weißer-Schokoladen-Ganache

	Menü Preis	€ 32,50
Rinderfilet/Nudeln	Einzelpreis	€ 25,00

Hauptgerichte

Argentinisches Prime Rumpsteak 220g mit
Paprika-Ketchup, Belgischen Pommes Frites und Salat € 23,00

Cordon Bleu (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren
Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat € 19,00

Putenbrustgeschnetzeltes mit Champignons
Majoran, Kartoffel-Geröst und Beilagensalat € 15,00

Gebackenes Ochsenschwanzragout mit Rotweinschalotten
Sellerie-Mousseline und Brokkoli € 16,00

Kabeljaufilet mit Senfsauce, Dill, Kartoffelpüree und Gurkensalat € 21,00

Hausgemachte Bandnudeln in Paprikacreme, gerösteter Brokkoli und Sesam € 16,00

Nachspeisen

Probieren Sie unser selbstgemachtes Eis € 3,00

Crème Brûlée von Espresso und Tonkabohne € 7,50

Cassis-Sorbet mit Weißer-Schokoladen-Ganache € 6,50

Passend zum Dessert empfehlen wir Erbacher Weinberg-Pfirsichlikör € 3,50

Weitere süße Leckereien finden Sie in unserer Dessertkarte

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an