

# Menü

SANFT GEGARTE BRUST VOM STUBENKÜKEN  
MIT SALAT VON GRÜNEN BOHNEN,  
WACHTELEI UND FRÜHLINGSTRÜFFEL

WÖHRLE, Lahr

🍷 2017 · Lahrer · Grauburgunder trocken 0,1l 4,90 €

GEBRATENER SEESAIBLING MIT BÄRLAUCHRISOTTO  
UND JUNGEM LAUCH

GABEL, Herxheim am Berg

🍷 2016 · Tradition · Weißburgunder trocken 0,1l 5,80 €

WILDGARNELE MIT GEBRATENEM BLUMENKOHL  
UND KRUSTENTIERSCHAUM

FÜRST, Bürgstadt

🍷 2015 · Centgrafenberg · Silvaner trocken 0,1l 7,50 €

BAVETTE VOM KALB AUS DER NORMANDIE  
MIT GEBRATENEM SPARGEL, KRÄUTERSEITLINGEN  
UND DAUPHINE-KARTOFFELN

HUBERT LIGNIER, Morey-Saint-Denis, Burgund

🍷 2014 · Bourgogne Pinot noir · Plant Gilbert 0,1l 9 €

„RHABARBERKUCHEN“  
VANILLECREME MIT RHABARBERKOPF,  
BUTTERSTREUSELN UND HEFE-EIS

REICHSRAT VON BUHL, Deidesheim

🍷 2015 · Rieslaner Auslese 0,1l 7,50 €

**5 Gänge 78 €**

**4 Gänge (ohne Wildgarnele) 65 €**

**3 Gänge (ohne Wildgarnele und Seesaibling) 54 €**

**Weinbegleitung zum 5-Gänge-Menü 34 €**

**Weinbegleitung zum 4-Gänge-Menü 27 €**

**Weinbegleitung zum 3-Gänge-Menü 21 €**

ZUSÄTZLICH KÄSE VOM BRETT  
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG **10 €**

# Vorspeisen & Zwischengerichte

HAUSGEMACHTE TERRINE  
VON PERIGORD ENTENSTOPFLEBER  
MIT DÖRRFEIGEN UND PAIN D'ÉPICE 24 €

DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim  
☞ 2015 · Gewürztraminer Auslese 0,1l 8,50 €

PROVENÇALISCHER GEMÜSESALAT MIT PAPRIKAMOUSSE  
UND GERÄUCHERTEM ZIEGENKÄSE 17 €

ANDREAS DURST, Bockenheim  
☞ 2016 · Silvaner trocken 0,1l 5,50 €

SANFT GEGARTE BRUST VOM STUBENKÜKEN  
MIT SALAT VON GRÜNEN BOHNEN,  
WACHTELEI UND TRÜFFELCREME 19 €

WÖHRLE, Lahr  
☞ 2017 · Lahrer · Grauburgunder trocken 0,1l 4,90 €

UNSERE FISCHSUPPE „BOURRIDE“  
MIT GEBRATENER ROTBARBE,  
SAUCE ROUILLE UND CROUTONS 14 €

JEAN-LUC COLOMBO, Cornas, Rhône  
☞ 2016 · Côtes du Rhône blanc 0,1l 4,80 €

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER  
MIT MISPELN UND KAFFEEJUS 22 €

DOMAINE WEINBACH, KAYSERSBERG  
☞ 2009 · Cuvée Laurence · Gewürztraminer 0,1l 9,50 €

**Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.**

# Hauptgerichte

BRETONISCHER SEETEUFEL MIT SPINAT-TIAN  
UND KARTOFFEL-KAPEREN-STAMPF **35 €**

SAMUEL BILLAUD, Chablis  
🍷 2015 · Chablis 0,1l **8,50 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **30 €**

MIERAL ENTENBRUST „PRINCE DES DOMBES“  
MIT GRÜNEM SPARGEL, FRISCHKÄSERAVIOLI  
UND HONIGESSIGJUS **36 €**

SAINT JEAN DU BARROUX, Le Barroux, Rhône  
🍷 2013 · L'Argile · Ventoux 0,1l **9 €**

GRATINIERTES SALERS-RINDERFILET  
MIT PFÄLZER SPARGEL, CHEYENNE KARTOFFELN  
UND ESTRAGONBUTTERSAUCE **38 €**

BODEGAS ISMAEL ARROYO, Sotillo de la Ribera  
🍷 2012 · Val Sotillo · Finca Buenavista 0,1l **6,50 €**

**FÜR 2 PERSONEN**

GANZE DORADE AM TISCH FILETIERT  
MIT ARTISCHOCKEN UND ROTEM CARMARGUE-REIS

**68 € für 2 Personen**

BERNHART, Schweigen  
🍷 2015 · Muschelkalk · Schweigener Weißburgunder trocken 0,1l **5,50 €**

**Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.**

# Desserts

KÄSE VOM BRETT  
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG  
MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY **15 €**

DÖNNHOFF, Oberhausen, Nahe  
🍷 2012 · Leistenberg · Riesling Kabinett 0,1l **6 €**

TARTE AU CITRON  
MIT ERDBEERSALAT UND ERDBEERSORBET **14 €**

CHRISTMANN, Gimmeldingen  
🍷 2015 · Ruppertsberger · Riesling Auslese 0,1l **8 €**

ILE FLOTTANTE  
POCHIERTER EISCHNEE MIT VANILLESAUCE  
UND GERÖSTETEN MANDELN **7 €**

CHATEAU PESQUIE, Mormoiron, Rhône  
🍷 2015 · Muscat de Beaume de Venice 0,1l **9 €**

„RHABARBERKUCHEN“ VANILLECREME MIT  
RHABARBERKOPF, BUTTERSTREUSELN UND  
HEFEEIS **14 €**

BÜRKLIN-WOLF, Wachenheim  
🍷 2015 · Ruppertsberger · Riesling Auslese 0,1l **9 €**

CRÈME BRÛLÉE  
MIT SORBET NACH TAGESEMPFEHLUNG **8 €**

FREY, Essingen  
🍷 2015 · Chardonnay Beerenauslese 0,1l **10 €**

**Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.**