

# Menü

## HAUSGEMACHTE TERRINE DE CAMPAGNE PROVENÇALE MIT OLIVENTAPENADE UND ZUCCHINISALAT

PORZELT, Klingenmünster

☞ 2016 · Muschelkalk · Weißburgunder trocken 0,1l **5,50 €**

## SEETEUFELBÄCKCHEN MIT ARTISCHOCKENBARIGOULE, FEVES UND GETROCKNETEN TOMATEN

ZEHNTHOF, LUCKERT, Sulzfeld am Main

☞ 2016 · Sonnenberg · VDP.ERSTE LAGE · Silvaner trocken "Gelbkalk" 0,1l **7,50 €**

## WILDFANGGARNELEN MIT GEBRATENER WASSERMELONE, PIMENT D'ESPELETTE UND KRUSTENTIERBISQUE

RINGS, Freinsheim

☞ 2012 · Saumagen · Riesling trocken 0,1l **9 €**

## SUPREME VON DER PERLUHNBRUST MIT ROTEM CARMARGUEREIS, BRETONISCHEN SANDKAROTTEN UND ALBUFERASAUCE

NEISS, Kindenheim

☞ 2013 · Katzenstein · Syrah trocken 0,1l **8 €**

## GEEISTER VALRHONA-SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT APRIKOSEN-LAVENDELKOMPOTT

FREY, Essingen

☞ 2015 · frech & frey · Rouge Trockenbeerenauslese 0,1l **10 €**

**5 Gänge 78 €**

**4 Gänge (ohne Garnelen) 65 €**

**3 Gänge (ohne Garnelen und Seeteufelbäckchen) 54 €**

**Weinbegleitung zum 5-Gänge-Menü 39 €**

**Weinbegleitung zum 4-Gänge-Menü 30 €**

**Weinbegleitung zum 3-Gänge-Menü 23 €**

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

# Vorspeisen & Zwischengerichte

HAUSGEMACHTE TERRINE  
VON PERIGORD ENTENSTOPFLEBER  
MIT MIRABELLENCONFIT UND BRIOCHE **24 €**

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

WEIßES TOMATENMOUSSE MIT TOMATENCHUTNEY,  
TOMATEN AUS DER PROVENCE,  
GERÄUCHERTEM ZIEGENKÄSE UND PISTOU **19 €**

MÜLLER-CATOIR, Neustadt-Haardt  
🍷 2016 · Haardter · Scheurebe trocken 0,1l **5 €**

HAUSGEMACHTE TERRINE DE CAMPAGNE PROVENÇALE  
MIT OLIVENTAPENADE UND ZUCCHINISALAT **20 €**

PORZELT, Klingenmünster  
🍷 2016 · Muschelkalk · Weißburgunder trocken 0,1l **5,50 €**

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 €**

POCHIERTES EI „OEUF EN MEURETTE“ MIT PUY-LINSEN  
UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS **19 €**

OSTERTAG, Epping  
🍷 2014 · Pinot blanc 0,1l **7,50 €**

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

# Hauptgerichte

GEBRATENER WILDFANG HEILBUTT MIT SAFRANFENCHEL,  
ZITRONENCONFIT UND OLIVENGNOCCHI **35 €**

VINCENT, Santenay

🍷 2010 · *Auxey-Duresses* 0,1l **8,50 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **30 €**

SPANFERKELKOTELETT MIT ERBSENCREME  
UND GEBRATENEN PFIFFERLINGEN **32 €**

KNIPSER, Laumersheim

🍷 2013 · *Kalkmergel · Spätburgunder trocken* 0,1l **8,80 €**

SALERS-RINDERFILET «ROSSINI» MIT GEBRATENER  
ENTENSTOPFLEBER, BLATTSPINAT, DAUPHINE-  
KARTOFFELN UND SOMMERTRÜFFEL **38 €**

CHATEAU D'OUPIA, Cravant les Coteaux

🍷 2011 · *Nobilis · Minervois* 0,1l **9 €**

**FÜR 2 PERSONEN**

KALBSKOTELETT AUS DEM BACKOFEN MIT MEDITERRANEM  
GEMÜSE, FRISCHKÄSERAVIOLI UND THYMIANJUS

**68 € für 2 Personen**

CHATEAU ROUBINE, Lorgues

🍷 2017 · *Cuvée Premium Rosé · Côte de Provence* 0,1l **7 €**

**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 €**

BABA AU RHUM MIT ANANASKOMPOTT  
UND VANILLEPARFAIT **14 €**

BODEGAS TELMO RODRIGUEZ, Malaga  
🍷 2013 · *MR · Malaga* 0,1l **8 €**

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

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

GEEISTER VALRHONA-SCHOKOLADENTRÜFFEL  
MIT APRIKOSEN-LAVENDELKOMPOTT **14 €**

FREY, Essingen  
🍷 2015 · *frech & frey · Rouge Trockenbeerenauslese* 0,1l **10 €**

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

REICHSRAT VON BUHL, Deidesheim  
🍷 2015 · *Rieslaner Auslese* 0,1l **7,50 €**

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