

Menü

TERRINE DE CAMPAGNE VOM KANINCHEN
MIT SALAT VON ROTER UND GELBER BETE

PFLÜGER, Bad Dürkheim

☞ 2015 · Cuvée Biodynamite 0,1l 4,80 €

SEEHECHTFILET MIT BÄRLAUCHGRAUPEN
UND GEBRATENEN BURGUNDERSCHNECKEN

KNIPSER, Laumersheim

☞ 2015 · Kalkmergel · Silvaner trocken 0,1l 6,20 €

CASSOULET VON MEERESFRÜCHTEN
MIT GESCHMORTEM PAPRIKA UND SAFRANFENCHEL

KREBS, Freinsheim

☞ 2014 · Viognier Reserve 0,1l 7 €

GRATINIERTER LAMMRÜCKEN MIT ARTISCHOCKEN,
GETROCKNETEN TOMATEN, GRÜNEN OLIVEN
UND GEBRATENER POLENTA

ALAIN GRAILLOT, Pont de l'Isère, Rhône

☞ 2011 · Crozes-Hermitage 0,1l 8,50 €

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE „VALRHONA IVOIRE“
MIT RHABARBERKOMPOTT UND HIMBEERSORBET

BÜRKLIN-WOLF, Wachenheim

☞ 2015 · Ruppertsberger · Riesling Auslese 0,1l 9 €

5 Gänge 78 €

4 Gänge (ohne Cassoulet) 65 €

3 Gänge (ohne Cassoulet und Seehecht) 54 €

Weinbegleitung zum 5-Gänge-Menü 35 €

Weinbegleitung zum 4-Gänge-Menü 28 €

Weinbegleitung zum 3-Gänge-Menü 22 €

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

Vorspeisen & Zwischengerichte

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

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

POCHIERTES EI MIT SALAT VON JUNGEM LÖWENZAHN,
MIT SPECK UND KARTOFFELVINAIGRETTE **19 €**

PORZELT, Klängenmünster
☞ 2016 · Tonmergel · Silvaner trocken 0,1l **5,20 €**

HAUSGEMACHTE TERRINE DE CAMPAGNE VOM KANINCHEN
MIT SALAT VON ROTER UND GELBER BETE **19 €**

PFLÜGER, Bad Dürkheim
☞ 2015 · Cuvée Biodynamite 0,1l **4,80 €**

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

BERNHART, Schweigen
☞ 2016 · Muschelkalk · Schweigener Grauburgunder trocken 0,1l **5,50 €**

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER
MIT KONFIERTEN APRIKOSEN UND KAFFEEJUS **22 €**

PHILIPPE MUR – CLOS BASTE, MADIRAN
☞ 2015 · Pacherenc du Vic-Bilh 0,1l **9 €**

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 GRÜNEM-SPARGELTIAN
UND KARTOFFEL-BÄRLAUCH-STAMPF **35 €**

BERNHART, Schweigen

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

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **30 €**

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN „MIERAL“
MIT ERBSENCREME MIT FRISCHEN MORCHELN **36 €**

DOMAINE DE LA RECTORIE, Banyuls-sur-Mer

🍷 2013 · *L'Argile · Collioure blanc* 0,1l **9 €**

CHAROLAIS-RINDERFILET MIT ESTRAGONSENFKRUSTE,
BOHNENPANACHE UND DAUPHINE-KARTOFFELN **36 €**

CHATEAU PESQUIE, Mormoiron, Rhône

🍷 2015 · *Quintessence* 0,1l **8,50 €**

FÜR 2 PERSONEN

GANZE DORADE AM TISCH FILETIERT
MIT BLATTSPINAT UND KRUSTENTIERRAVIOLI

68 € für 2 Personen

CHANSON, Beaune, Burgund

🍷 2014 · *Rully* 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.

Desserts

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

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

OFENFRISCHE APFELTARTE MIT CARAMELEIS **14 €**
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN

PHILIPPE MUR – CLOS BASTE, MADIRAN
🍷 2015 · *Pacherenc du Vic-Bilh* 0,1l **9 €**

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

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

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE „VALRHONA IVOIRE“
MIT RHABARBERKOPF UND HIMBEERSORBET **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.