

Menü

ESCABECHE VON DER ROTBARBE
MIT SALAT A LA NIÇOISE MIT GRÜNEN BOHNEN,
ANCHOVIS, OLIVEN, KAPERN UND WACHTELEI

WAGECK, Bissersheim

☞ 2015 Chardonnay & Weißburgunder trocken 0,1l 4 €

MEDAILLON VOM SEETEUFEL MIT GESCHMORTEM
SAFRANFENCHEL UND ZITRONENCONFIT

GIES-DÜPPEL, Birkweiler

☞ 2014 · Albersweiler Latt · Riesling trocken 0,1l 6,20 €

SOT L'Y LAISSE VOM PERLUHN
UND BURGUNDERSCHNECKEN MIT LAUCH,
PETERSILIE UND SPECK IN MILDER KNOBLAUCHJUS

CHATEAU ROMANIN, Saint-Rémy de Provence

☞ 2015 · Château Romanin Rosé · Les Baux de Provence 0,1l 7,50 €

SALERS RINDERFILET
MIT PFIFFERLINGEN UND SAUCE „CAFE DE PARIS“

JEAN-LUC COLOMBO, Cornas

☞ 2013 · Les Fées Brunes · Crozes-Hermitage 0,1l 8,50 €

„RHABARBERKUCHEN“
VANILLECREME MIT RHABARBERKOMPOTT,
BUTTERSTREUSELN UND HEFEEIS

DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim

☞ 2015 · Rieslaner Auslese 0,1l 8 €

5 Gänge 78 €

4 Gänge (ohne Sot l'y laisse) 65 €

3 Gänge (ohne Sot l'y laisse und Seeteufel) 52 €

Weinbegleitung zum 5-Gänge-Menü 34 €

Weinbegleitung zum 4-Gänge-Menü 26 €

Weinbegleitung zum 3-Gänge-Menü 20 €

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

Vorspeisen & Zwischengerichte

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

ÖKONOMIERAT REBHOLZ, Siebeldingen
☞ 2003 · Godramsteiner Münzberg · Grauburgunder Auslese 0,1l **9 €**

OEUF EN MEURETTE
IN ROTWEIN POCHIERTES EI MIT PUY-LINSEN
UND GEBRATENEN PFIFFERLINGEN **19 €**

DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim
☞ 2014 · Grauburgunder trocken „S“ 0,1l **6,80 €**

ESCABECHE VON DER ROTBARBE
MIT SALAT A LA NIÇOISE MIT GRÜNEN BOHNEN,
ANCHOVIS, OLIVEN, KAPERN UND WACHTELEI **22 €**

WAGECK, Bissersheim
☞ 2015 Chardonnay & Weißburgunder trocken 0,1l **4 €**

UNSERE FISCHSUPPE „BOURRIDE“
MIT GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN,
SAUCE ROUILLE UND CROUTONS **14 €**

GIES-DUPPEL, Birkweiler
☞ 2015 · Chardonnay trocken 0,1l **5,20 €**

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 ST.PETERSFISCH MIT FEVES,
FRISCHKÄSERAVIOLI UND KALBSKOPFSAUCE **34 €**

BATTENFELD-SPANIER, Hohen-Sülzen
🍷 2015 · Louis · Weißburgunder trocken · 0,1l **7 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **30 €**

GRATINierter LAMMRÜCKEN MIT SPINATTIAN,
PERLZWIEBELN UND OLIVENGNOCCHIS **35 €**

DOMAINE COURBISSAC, Cessero
🍷 2008 · Orphée · Minervois **0,1l 8,20 €**

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN
MIT GRÜNEM SPARGEL, DAUPHINE-KARTOFFELN
UND ALBUFERASAUCE **33 €**

ANNE-MARIE & JEAN-MARC VINCENT, Santenay
🍷 2010 · Les Hautes · Auxey-Duresses · 0,1l **8,50 €**

FÜR 2 PERSONEN

GANZE DORADE AUS DEM BACKOFEN MIT
ARTISCHOCKEN UND RUCOLARISOTTO **68 €**

KREBS, Freinsheim
🍷 2015 · Freinsheimer · Sauvignon blanc trocken · 0,1l **4,20 €**

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 €**

ZIND-HUMBRECHT, Turckheim. Elsass
☞ 2014 · Gewürztraminer 0,1l **7 €**

WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE MIT BLÄTTERTEIG,
HIMBEEREN UND THYMIAN-HONIGEIS **14 €**

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

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

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

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

DRAUTZ-ABLE, Heilbronn
☞ 2015 · Sauvignon blanc Auslese 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.