

Menü

HAUSGEMACHTE TERRINE VOM GÄNSERILLETTE MIT QUITTENCHUTNEY UND FELDSALAT

BERNHART, Schweigen

🍷 2015 *Kalkmergel · Schweigener Gewürztraminer trocken* 0,1l **5,50 €**

GEBRATENER KABELJAU MIT RAHMLAUCH, BURGUNDERSCHNECKEN, PETERSILIE UND MILDEM KNOBLAUCHSCHAUM

FILIPA PATO, Bairrada, Portugal

🍷 2015 · *FP Vinhos Brancos · Bical & Arinto* 0,1l **4,80 €**

JAKOBSMUSCHELN AUS DIEPPE MIT KÜRBIS- PUYLINSEN-RAGOUT UND KRUSTENTIERSCHAUM

CHRISTMANN, Gimmeldingen

🍷 2012 · *Königsbacher Ölberg · VDP.Erste Lage · Riesling trocken* 0,1l **8,20 €**

GRATINIRTER REHRÜCKEN MIT SELLERIECREME, ROTEM MANGOLD UND DÖRRFEIGEN

KREBS, Freinsheim

🍷 2014 · *Freinsheimer Spätburgunder trocken* 0,1l **7 €**

ZWETSCHGENKUCHEN ATABLE VANILLECREME MIT ZWETSCHGENKOMPOTT, BUTTERSTREUSELN UND HEFE-EIS

DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim

🍷 2015 · *Rieslaner Auslese* 0,1l **8,50 €**

5 Gänge 78 €

4 Gänge (ohne Jakobsmuschel) 65 €

3 Gänge (ohne Jakobsmuschel und Kabeljau) 52 €

Weinbegleitung zum 5-Gänge-Menü 34 €

Weinbegleitung zum 4-Gänge-Menü 26 €

Weinbegleitung zum 3-Gänge-Menü 21 €

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

Vorspeisen & Zwischengerichte

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

FÜRST, Bürgstadt

☞ 2013 · Centgrafenberg · Rieslaner Auslese 0,1l 9 €

POCHIERTES EI MIT BLATTSPINAT
UND GETRÜFFELTEM MARONENSCHAUM 19 €

GEORG MOSBACHER, Forst

☞ 2015 · Wachenheimer Altenburg · Trois Pinots 0,1l 6,90 €

HAUSGEMACHTE TERRINE VOM GÄNSERILLETTE
MIT QUITTENCHUTNEY UND FELDSALAT 19 €

BERNHART, Schweigen

☞ 2015 · Kalkmergel · Schweigener Gewürztraminer trocken 0,1l 5,50 €

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

DOMAINE DU NOZAY, Sancerre

☞ 2015 · Sancerre 0,1l 6,80 €

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 ROCHENFLÜGEL MIT GEBRATENEM
FENCHEL, KARTOFFEL-KAPERNSTAMPF
UND ZITRONENCONFIT **33 €**

BATTENFELD-SPANIER, Hohensülzen
🍷 2015 · Mölsheimer · Riesling trocken · 0,1l **7,50 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **30 €**

GESCHMORTE KALBSBACKE MIT CREMIGEN
PETERSILIENWURZELN, TROMPETENPILZEN
UND MACAIREKARTOFFELN **33 €**

CLOS BASTE, PHILIPPE MUR, Madiran
🍷 2010 · L'Esprit de Basté 0,1l **6,50 €**

BRUST VOM WILDFASAN
MIT ROSENKOHLBLÄTTERN, MARONENTORTELLINI
UND ALBUFERASAUCE **36 €**

JOSEPH & PHILIPPE ROTY, GEVREY-CHAMBERTIN
🍷 2011 · Champs St. Etienne · Marsannay 0,1l **8,50 €**

FÜR 2 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG
(oder mit Zubereitungszeit 1 Stunde)

BARBARIEENTE „PRINCE DE DOMBES“ VON MIERAL
FRISCH AUS DEM OFEN IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT

DIE ENTENBRUST SERVIERT MIT
GETRÜFFELTEN SCHWARZWURZELN
UND DAUPHINEKARTOFFELN

DIE KEULE MIT ROSENKOHLBLÄTTERN
UND TROMPETENPILZEN

75 € für 2 Personen

**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 €

KARAMELLMOUSSE IM WINDBEUTEL
MIT KIRSCHKOMPOTT UND NOUGATEIS 14 €

PARCE FRERES, Banyuls-sur-mer
🍷 2008 · Banyuls · Grand Cru 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 €

ZWETSCHGENKUCHEN ATABLE
VANILLECREME MIT ZWETSCHGENKOMPOTT,
BUTTERSTREUSELN UND HEFE-EIS 12 €

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

CRÈME BRÛLÉE
MIT SORBET NACH TAGESEMPFEHLUNG 8 €

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

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