

Menü

HAUSGEMACHTER JAMBON PERSILLÉ MIT PUY-LINSENSALAT UND SENFCREME

BERNHART, Schweigen

☞ 2016 *Weißburgunder trocken* 0,1l 4 €

GEBRATENE ROCHENBÄCKCHEN MIT SAFRANFENCHEL, ZITRONE UND KAPERN

WEEGMÜLLER, Neustadt-Haardt

☞ 2015 *Der Mineralische · Riesling trocken* 0,1l 4,50 €

JAKOBSMUSCHELN MIT KALBSKOPF UND ZWEIERLEI KÜRBIS

BÜRKLIN-WOLF, Wachenheim

☞ 2013 *Böhlig · Riesling trocken P.C.* 0,1l 8 €

KEULE UND GRATINIERTER RÜCKEN VOM LAMM AUS DER DORDOGNE MIT ARTISCHOCKEN UND OLIVENGNOCCI

CLOS PUY ARNAUD, Catillon – Côte de Bordeaux

☞ 2011 *Cuvée Pervenche* 0,1l 8,50 €

LAUWARME SCHOKOLADENTARTE „EBÉNE 72%“ MIT MIRABELLENKOMPOTT UND THYMIAN-HONIGEIS

PHILIPPE MUR – CLOS BASTÉ, Madiran

☞ 2015 *Pacherenc du Vic-Bilh* 0,1l 9 €

5 Gänge 78 €

4 Gänge (ohne Jakobsmuschel) 65 €

3 Gänge (ohne Jakobsmuschel und Rochen) 52 €

Weinbegleitung zum 5-Gänge-Menü 34 €

Weinbegleitung zum 4-Gänge-Menü 26 €

Weinbegleitung zum 3-Gänge-Menü 22 €

ZUSÄTZLICH KÄSE VOM BRETT
VON AFFINEUR TOURETTE AUS STRASSBURG 10 €

Vorspeisen & Zwischengerichte

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

ZIND-HUMBRECHT, Turekheim

🍷 2006 · Goldert Grand Cru · Gewürztraminer Vendage Tardive · 0,1l **9 €**

OEUF EN MEURETTE
IN ROTWEIN POCHIERTES EI
MIT PFIFFERLINGEN UND PERLZWIEBELN **19 €**

DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim

🍷 2014 · Grauburgunder trocken „S“ 0,1l **6,80 €**

HAUSGEMACHTER JAMBON PERSILLÉ
MIT PUY-LINSENSALAT UND SENFCREME **19 €**

BERNHART, Schweigen

🍷 2016 Weißburgunder trocken 0,1l **4 €**

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

CHRISTIAN MOREAU, Chablis

🍷 2014 · Chablis 0,1l **6,90 €**

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 ROTE BETE,
FRISCHKÄSERAVIOLI UND HIMBEERESSIG **35 €**

EYMANN, Gönnsheim

🍷 2015 · Toreye · Silvaner trocken Fumé · 0,1l **5,50 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **30 €**

GRATINIERTER HIRSCHRÜCKEN
MIT SELLERIECREME,
MANGOLD UND DÖRRFEIGENCHUTNEY **36 €**

BATTENFELD-SPANIER, Hohen-Sülzen

🍷 2009 · Kirchenstück · VDP.GROSSE LAGE · Spätburgunder GG trocken 0,1l **9 €**

BARBARIEENTENBRUST MIT BREITEN BOHNEN,
STEINPILZEN UND SCHUPFNUDELN **34 €**

CHATEAU DE MONTFAUCON, Rhône

🍷 2013 · Baron Louis · Lirac 0,1l **7,50 €**

FÜR 2 PERSONEN

ENTRECÔTE VOM AUBRAC RIND AUS DEM BACKOFEN
MIT NAVETTEN UND DAUPHINE-KARTOFFELN **69 €**

VENTA D'AUBERT, Bajo Aragon

🍷 2009 · Venta d'Aubert tinto 0,1l **7,80 €**

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 ZWETSCHGENRÖSTER UND NOUGATEIS **14 €**

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

LAUWARME SCHOKOLADENTARTE „EBÉNE 72%“
MIT MIRABELLENKOMPOTT
UND THYMIAN-HONIGEIS **12 €**

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

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

BERNHART, Schweigen
☞ 2016 · Gewürztraminer 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.