

Menü

HAUSGEMACHTER JAMBON-PERSILLÉ MIT PUY LINSEN,
DIJON-SENF CREME UND FELDSALAT

JÜRGEN LEINER, Ilbesheim

🍷 2015 · *Handwerk · Riesling trocken* 0,1l **4,50 €**

KABELJAUFILET MIT LAUCH, GEBRATENEN
BURGUNDERSCHNECKEN UND MILDEM KNOBLAUCHSCHAUM

KNIPSER, Laumersheim

🍷 2015 · *Kalkmergel · Silvaner trocken* 0,1l **6,50 €**

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUS DIEPPE
MIT ZWEIERLEI PETERSILIENWURZELN
UND GETRÜFFELTER BEURRE BLANC

SAUMAIZE-MICHELIN, Vergisson

🍷 2015 · *Macôn-Villages* 0,1l **7,50 €**

GRATINIERTER HIRSCHRÜCKEN
MIT RAHMSCHWARZWURZELN UND BERBERITZENSAUCE

KLUMPP, Bruchsal

🍷 2013 · *Himmelreich · Blaufränkisch trocken* 0,1l **9 €**

LAUWARME SCHOKOLADENTARTE MIT
ZWETSCHGENKOMPOTT UND MANDELEIS

QUINTA DO PASSADOURO, Vale de Mendiz, Douro

🍷 2012 · *Late Bottled Vintage · Port* 0,1l **6,50 €**

5 Gänge 78 €

4 Gänge (ohne Jakobsmuschel) 65 €

3 Gänge (ohne Jakobsmuschel und Kabeljau) 54 €

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 MIRABELLENCONFIT UND BRIOCHE **24 €**

CHRISTMANN, Gimmeldingen

🍷 2015 · Ruppertsberger Reiterpfad-Hofstück · Riesling Auslese 0,1l **9 €**

ROTE-BETEMOUSSE MIT ZWEIERLEI MARINIRTER BETE,
BUCHWEIZEN UND GERÄUCHERTEM ZIEGENKÄSE **19 €**

PFLÜGER, Bad Dürkheim

🍷 2016 · Biodynamite · Gewürztraminer & Riesling trocken 0,1l **5,50 €**

HAUSGEMACHTER JAMBON-PERSILLÉ MIT PUY LINSEN,
DIJON-SENF CREME UND FELDSALAT **20 €**

JÜRGEN LEINER, Ilbesheim

🍷 2015 · Handwerk · Riesling trocken 0,1l **4,50 €**

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

WEINHAUS SCHUMANN, Königsschaffhausen

🍷 2016 · Famose Schöse · Grauburgunder trocken 0,1l **5 €**

KROSS GEBRATENES KALSBRIES MIT FRISCHKÄSERAVIOLI,
KÜRBISCHUTNEY UND HERBSTTRÜFFEL **24 €**

ORBITA VENUS, RENE BARBIER & SARA PEREZ, Montsant, Spanien

🍷 2015 · dido blanco 0,1l **8,80 €**

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 SEETEUFEL MIT SAFRANFENCHEL,
KANDIERTER ZITRONE UND SCHWARZER OLIVE **35 €**

PFEFFINGEN, Bad Dürkheim

🍷 2013 · Herrenberg · VDP.GROSSE LAGE · Riesling GG trocken 0,1l **9 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **30 €**

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

BRET BROTHERS, Vinzelles

🍷 2016 · Glou de Jeff · Beaujolais Villages 0,1l **8 €**

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

ROTEM & MOUNIR SAOUMA, Orange, Rhône

🍷 2014 · Inopia · Côtes-du-Rhône 0,1l **8 €**

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 GEBRATENEN PILZEN

78 € 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
🍷 2015 · Turckheim · Gewürztraminer 0,1l **6,80 €**

OFENFRISCHE APFELTARTE MIT CARAMELEIS **14 €**
(Zubereitungszeit 20 Minuten)

PHILIPPE MUR – CLOS BASTE, Madiran
🍷 2016 · Pacherenc du Vic-Bilh 0,1l **9 €**

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

DRAUTZ-ABLE, Heilbronn
🍷 2015 · Sauvignon blanc Auslese 0,1l **8 €**

LAUWARME SCHOKOLADENTARTE MIT
ZWETSCHGENKOMPOTT UND MANDELEIS **14 €**

QUINTA DO PASSADOURO, Vale de Mendiz, Douro
🍷 2012 · Late Bottled Vintage · Port 0,1l **6,50 €**

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

SCHMITT'S KINDER, Randersacker
🍷 2014 · Randersacker Marsberg · Riesling 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.