

Menü Innovation

Den Mund zu spitzen und zu hauchen, nachdem das Feuer leicht geschürt

Entenstopfleber mit „Presswurst“, Zwiebel, Herbsttrompete, Pfirsich 23,00
2009 Gewürztraminer, Timbach, Elsass 0,1l 8,00

Suppengrün mit Beinfleisch, Kren, Wurzelwerk und Petersilie 14,50
2009 Weissburgunder, Altenkirch, Rheingau 0,1l 7,00

Schnäpel mit Karfiol, Rübstiel, Kamille und Zitronenverbene 21,00
2008 ‚Comtesse Madeleine‘, Chateau du Montfaucon,
Côte du Rhone 0,1l 7,00

Hecht mit Pfefferoni, Kümmel, Speck, Mangold und Ei 22,50
2009 Mâcon-Pierreclos AC ‚Le Chavigne‘, Domaine Guffens-Heynen,
Maconnais 0,1l 10,00

Kalbstafelspitz mit Topinambur, Haselnuss, Eisbergsalat, Blutorange 27,50
2008 Pinot Noir ‚Alte Haide‘, Schloss Gobelsburg, Kamptal 0,1l 9,00

Käse vom Markt mit g’schmalzten Erdäpfel und Quitte 14,00
Weinbegleitung abgestimmt auf den Käse 0,1l 7,50

Karotte mit Mandarine, Zimt, Zitronenthymian und Mandelöl 13,00
2010 Rieslaner Auslese ‚Monsheimer Silberberg‘, Keller,
Rheinhessen 0,05l 7,00

7 Gänge Menüpreis: 76,00 mit Weinbegleitung 131,00

5 Gänge Menüpreis: 62,00 mit Weinbegleitung 114,00
(ohne Hecht und Käse)

Für einzelne Gänge als Hauptgangsportion berechnen wir 5€ Aufpreis.

Sebastian Frank, Januar 2012

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro.
Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.