

menüvorschläge herbst/winter 2017

für gruppen ab 8 personen

aperitif

winzersekt cuvee anna-larissa, schlossgut istein,	1,5l magnumflasche 88,00
	0,75l flasche 46,00
	glas 7,50
2006 laurent-perrier, millesime	0,75l flasche 107,00
	16,00
winzersekt mit etter winterlikör oder cassislikör	glas 8,50
champagner mit etter winterlikör oder cassislikör	glas 17,00
brockmans gin, thomas henry tonic water, geeiste beeren	glas 10,60
prickelnde traube (alkoholfreier traubensaft), frische trauben, limette	glas 5,50
gewürz glühwein, weiß oder rot	tasse 6,00



snacks zum aperitif

häppchen „kleiner hunger“ (9,00)

rindstatar canapé

rauchlachs, röstfocaccia

pumpernickel, kräuter frischkäse

häppchen „großer hunger“ (14,00)

rindstatar canapé

rauchlachs, röstfocaccia

pumpernickel, kräuter frischkäse

rote bete kokos suppe

maispoularden fritter

häppchen „kleiner hunger deluxe“ (12,00)

rindstatar canapé

jakobsmuschel ceviche, mango

mini taco, feta, konfierte entenkeule

häppchen „großer hunger deluxe“ (19,50)

rindstatar canapé

mini taco, feta, konfierte entenkeule

jakobsmuschel ceviche, mango

rote bete ingwer suppe

knäckebröt, gruyere creme, rettich

fine de claire - austern (stück 4,50)

fine de claire auster, himbeeressig vinaigrette, pumpernickel



tasting menu

gelbschwanzmakrele, cevichesud, rote bete, kumquats 19,50

2015 riesling kabinett, wehlener klosterberg, weingut markus molitor, bernkastel-wehlen 7,00

muschel suppe, grüntee, chiorée 15,00

2015 macon-chardonnay, clos de la crochette, les heritiers du comte lafon, macon-villages 9,50

gebratener zander, blumenkohl, petersilie, salz zitrone 22,00/36,00

2013 cuvee especial, bodega josé pariente, rueda 10,50

pulpo, gegrillte schalotten, rettich, zwetschge 24,00/38,00

2012 pinot gris cs***, weiler schlipf, weingut claus schneider, weil am rhein 8,00

kalbsfilet, kerbelwurzel, sanddorn maronen 38,00

2010 gran vinya son caules, vins miguel gelabert, manacor 13,50

quitten sorbet, grapefruit, zimtblüten buttermilch 14,00

2015 riesling auslese, mandelgarten, vdp große lage, weingut müller-catoir, haardt 8,50

6 gänge 98,00 | weinreise 54,00

5 gänge (ohne pulpo) 88,00 | weinreise 45,00

4 gänge (ohne zander & pulpo) 78,00 | weinreise 36,00



menü I

chicorée, büffelmozzarella, röstschalotten vinaigrette, grüner apfel 14,00

kalbsrücken, kerbelwurzel, maronen, sanddorn 34,00

blutorangen granité, macadamia milch, rosa pfeffer karamell 13,50

eur 58,-

menü II

jakobsmuschel, kohlrabi, pilzsud, knochenmark 21,00

schwarzwurzel limettenblatt suppe, sesam kroquette 12,50

rindsfilet, shiso spinat, kartoffelstroh, miso 35,00

quitten zimtblüten sorbet, grapefruit, buttermilch 14,00

eur 78,-

menü III

lachstataki, kürbis, passionsfrucht salsa 17,50

geräuchertes eigelb, entenbrühe, zwiebel 13,50

rehrücken, topinambur, haselnuss, quitten chutney 39,00

mousse au chocolat, zwetschge, amaranth krokant 14,00

eur 80,-

menü IV

gebackene rote bete, limetten marinade, labne, pinienkerne 12,00

karotten safran suppe, rüebli rosinen, ricotta gnocchis 10,50

geschmorte lammkeule, schwarzer knoblauch, thymian bohnen, kartoffelpüree 28,00

blutorangen granité, macadamia milch, rosa pfeffer karamell 13,50

eur 60,-



menü V

gebratene gänseleber, sellerietatar, yuzu jus, rosmarin 25,00

muschel fenchel suppe, avocado, dill 15,00

heilbutt, safran kürbis, radicchio 26,00

kalbsfilet, blumenkohl, petersilien gerste, salzzitrone 36,00

eckert zitronentarte, vanille, puffreis granola, kamilleneis 13,50

eur 96,-

menü VI

blattsalat, geröstete nüsse, italienne dressing 7,00

entenbrust, sesam karotten, römische nocken 28,00

zwetschgen kompott, vanillecreme, müslicrumble, tonkaeis 12,00

eur 45,-

gerne können sie sich das menü auch nach ihrer wahl und ihren wünschen zusammenstellen.

bitte entscheiden sie sich für ein einheitliches menü. gerne berücksichtigen wir vegetarier und sonderwünsche nach absprache im vorfeld.

dürfen wir ihnen hochwertige menükarten (stück eur 1,-) erstellen?

