

APERITIF

Crémant d'Alsace „PFAFF“

Brut Blanc de Blancs 0,1 L 7

Lillet Tonic

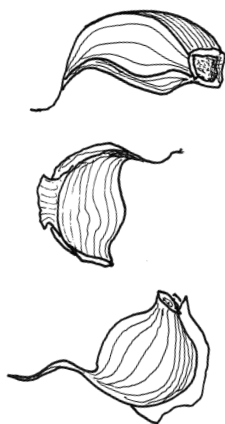
Lillet Blanc, Thomas Henry Tonic Water 0,15 L 7

Rhabarber Spritz ALKOHOLFREI

Matetee, Rhabarber, naturtrübe Zitronenlimonade 0,15 L 6

„Way of Life“ alkoholfrei SEKTKELLEREI BERNARD-MASSARD, TRIER

fein ausbalancierte Alternative zu einem Blanc de Blancs Sekt 0,1 L 6



MENÜ

Zart gegartes Felchenfilet WILDFANG BODENSEE

Birnen-Frischkäse, Kräuterseitlinge, Fenchel,
Selleriepüree, Kürbiskerne

Asiatische Zitrus-Rotkraut-Suppe

Kokosmilch, Pak Choi, Erdnüsse, Gewürzöl

„Boeuf Bourguignon“ FAIRFLEISCH

geschmortes Rinderragout mit Karotten, Zwiebeln
& Speck, Petersiliensalsa, Überlinger Bandnudeln

Dessert nach Wahl

In 3 Gängen ohne Suppe 49,5

In 4 Gängen 56,5

WEINEMPFEHLUNG

2022 „Full Flap“ Red Blend VILANO, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

aromatisch intensiv, reife Beeren, feine Vanille- und Gebäcknoten	0,1 L	5,5
	0,2 L	10,2
	0,75 L	34

03. MÄRZ 2026

Über die in unseren Gerichten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

VORSPEISEN

€

Zart gegartes Felchenfilet WILDFANG BODENSEE

Birnen-Frischkäse, Kräuterseitlinge, Fenchel,
Selleriepüree, Kürbiskerne

16,5

Gebratene Schwarzwurst FAIRFLEISCH

geschmelzte Senfzwiebeln, Apfelsalat,
Kartoffelscheiben aus dem Ofen

15

Andalusische Avocado CROWDFARMING

Tomatillosalsa, schwarze Bohnen, Erbsen, Eisbergsalat,
Pecorinospäne, Avocado-Feta-Crème

15

Bunte Demeter-Blattsalate HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

schwarze Linsen, Granatapfelkerne, geröstete Haselnüsse, Roquefort

13

Asiatische Zitrus-Rotkraut-Suppe

Kokosmilch, Pak Choi, Erdnüsse, Gewürzöl

9,5

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet

Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin

32

Cordon bleu von der Schweinehüfte FAIRFLEISCH

Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelgratin

26,5

Menühauptgang

28

Gebratenes Filet vom Skrei WINTERKABELJAU

Rotkraut-Birnen-Salat mit Walnüssen, Bouillon-Lauch-Kartoffeln

29,5

„Oeuf Cocotte“ RICKERTSWEILER EIER

Shiitake-Sauerrahm, marinierte Rote Bete, gebratene
Kräuterseitlinge & westfälischer Kartoffelpuffer

23,5

Miso-Pilz-Ramen

Pak Choi, Karotte, Mais, Frühlingslauch,
Udon-Nudeln, pikante Soja-Flakes

23

DESSERTS

„Schwarzwälder Kirsch“

luftiger Vanillekuchen, glasierte Kirschen, Schokocrème

10

„Cocané“

Kokos-Joghurt-Mousse, Kokos-Passionsfrucht-Sorbet,
Gewürz-Ananas, Sablé Breton

11

Kleine Crème brûlée & Espresso

6,5

„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis

7

Eis & Fruchtsorbets GELAO, LUDWIGSHAFEN

Vanille / Quitte / Passionsfrucht-Kokos

je Kugel 3,5

