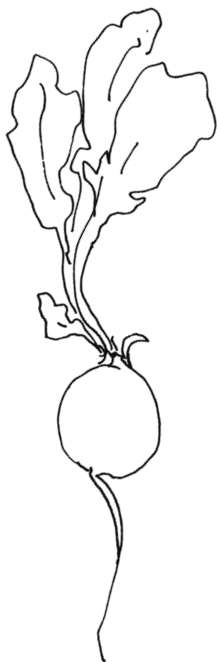


APERITIF

Crémant d'Alsace „PFAFF“	
Brut Blanc de Blancs 0,1 L	7
„Aspide Sour“	
Sardischer Bitter, Zitronen- & Orangensaft, Zuckersirup 0,1 L	6,5
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

Geräucherte Lachsforelle FORELLENZUCHT MAYER	
Erbsen, Radieschen, Gurke, Bärlauch, Meerrettichschmand	
Feine Hühnerbrühe FERMIER LANDAIS	
Bärlauchflädle, Karotte, Staudensellerie	
„Boeuf Bourguignon“ FAIRFLEISCH	
geschmortes Rinderragout mit Karotten, Zwiebeln, Champignons & 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

VORSPESIEN

€

Geräucherte Lachsforelle FORELLENZUCHT MAYER

Erbsen, Radieschen, Gurke, Bärlauch,
Meerrettichschmand 16,5

Geschmorter Chicorée HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

Blutorange, Karottenricotta, geröstete Haselnüsse 14

Bunte Blattsalate

Joghurt-Zitronen-Dressing, Gurke,
gedämpfte Karotte, Pecorino, geröstete Kerne 13,5

Feine Hühnerbrühe FERMIERE LANDAIS

Bärlauchflädle, Karotte, Staudensellerie 9

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 Färöer-Lachs NACHHALTIGE ZUCHT

Pangrattato, Basilikumdip, buntes
Ofengemüse mit Kichererbsen 29,5

„Oeuf Cocotte“ RICKERTSWEILER EIER

Champignon-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

Mandel-Panna-Cotta

mit Roséwein-Kirschen und Mandelcrunch 9

Blutorangen-Ricotta-Kuchen

Kaki-Orangen-Sorbet, Blutorangen-Pomelo-Salat 11

Kleine Crème brûlée & Espresso

6,5

„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis

7

Eis & Fruchtsorbets GELAO, LUDWIGSHAFEN

Vanille / Kaki-Orange / Passionsfrucht-Kokos je Kugel 3,5

