

Vorspeisen

	€
Marinierte Herbstsalate, Kräuterblüten und Balsamico – Creme – Dressing	9,5
Secreto vom Iberico – Schwein, Wildkräuter, Tomatenvinaigrette und Melone	20,5
Orientalischer Auberginen – Kichererbsensalat mit gezupftem Schafskäse	15,5
Geräuchertes, gewürztes Filet vom Wels mit Orangen - Fenchelsalat	18,5

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido – Kürbis, Kürbiskernöl und Kerne	10,5
Hummersuppe mit Rotgarnelen	12,5

Hauptgänge

Zander mit Blutwurst auf Linsen und Jus	22,5
Filetscheiben vom Freilandschwein, Champignons a la Creme und Macairekartoffeln	25,5
Geschmorte Schweinebäckchen, Möhrenragout und Sellerie - Apfelpüree	26,5
Filet vom Kalb mit Schwarzwurzelgemüse und Risoleekartoffeln	31
Rosa gebratenes Rinderfilet und Zweierlei vom Kürbis	34

Dessert

Popcornmousse mit Aprikosen - Rosmarineis	12,5
Rheinhessen – Tiramisu, Zwetschgenröster und Vanilleeis	11,5
Weißes Schokoladenmousse, Kirschkompott und Eis von Belgischer Schokolade	11,5
Käseteller, Fruchtarmelade und Brot	14,5

Unsere Menüvorschläge

Klassik Menü

Cremesuppe vom Hokkaido – Kürbis, Kürbiskernöl und Kerne



Filetscheiben vom Freilandschwein

Champignons a la Creme und Macairekartoffeln



Weißes Schokoladenmousse, Kirschkompott und Eis von Belgischer Schokolade

Menü 45 €

Herbst Menü

Secreto vom Iberico – Schwein, Wildkräuter, Tomatenvinaigrette und gebratene Melone



Filet vom Kalb mit Schwarzwurzelgemüse und Risoleekartoffeln



Rheinhessen – Tiramisu, Zwetschgenröster und Vanilleeis

Menü 58 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die Liste mit den Allergenen, die in unseren Speisen enthalten sein können.
Fragen Sie bitte das Servicepersonal.