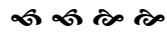


Vorspeisen	€
M arinierte Herbstsalate, karamellisierte Tomate, Balsamico – Creme – Dressing	10,50
G eräucherter Lachs, Wachholder, Frischkäse, Gurke und Wildkräutersalat	18
S üß – Sauereingelegter Kürbis, Fetakäse und Kürbiskernmayonnaise	16,5
T atar vom kaltgeräucherten Thunfisch, Apfel – Kohlrabi, Wasabi & Croutons	19
Suppen	
C remesuppe vom Hokkaidokürbis, Kerne und Öl	11,5
H ummersuppe, Rotgarnele und Balsamico	13,5
Hauptgänge	
Z ander mit Blutwurst auf Linsen und Jus	24,5
F iletscheiben vom Freilandschwein Champignons in Rahm und Macairekartoffeln	26
G eschmorte Schweinebäckchen, zweierlei vom Kürbis und Salbei	27,5
F ilet vom Kalb mit Szegediner Kraut und Linguine	30,5
Dessert	
K aramellmousse, Pflaume und Haselnusseis	13,5
C reme Brulee und Eis von der Schokolade	12,5
L auwarmer Apfelstreusel mit Vanilleeis	12,5
K äseteller, Fruchtarmelade und Brot Rheingau Käse Affineur – Anke Heymach	15,5

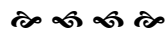
Unsere Menüvorschläge

Klassik Menü

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis, Kerne und Öl



Filetscheiben vom Freilandschwein
Champignons in Rahm und Macairekartoffeln



Crème Brûlée und Eis von der Schokolade

Menü 48 €

Herbstmenü

Geräucherter Lachs, Wachholder, Frischkäse, Gurke und Wildkräutersalat



Filet vom Kalb
Szegediner Kraut und Linguine



Karamellmousse, Pflaume und Haselnusseis

Menü 60,5 €

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