

menü 1

bresaola/feige

Carpaccio von Bresaola / Walnüsse / Feigen / Parmesan / Trüffelöl

pfifferlinge/birne

Birnenrahmsüppchen / gebratene Pfifferlinge / Schnittlauch / Zwiebeln / Sahne / Speck

lachs/tomate

Wildlachs / Anis-Butter / Fenchel-Tomatenragout / Kartoffelgnocchi

apfel/baiser 🍷

grüner Apfel / Sambucca-Mousse / Granny-Smith-Kern / weiße Schokolade / Lemoncurd / Baiser

menü 2

champignons/honig 🍷

Feldsalat / gebratene Champignons / Honig / Orangenfilets / Parmesan / Balsamico

süßkartoffel/karotte 🍷

Cremesuppe von Süßkartoffel und Karotte / Crème fraîche / Balsamico / Thymian-Croutons

kalbsrücken/pfifferlinge

Kalbsrückensteak vom Grill / Pfifferlinge / Sahne / Ratatouille / Tagliatelle

ei/brauner zucker 🍷

Crème Brûlée / Sahne / brauner Zucker / Beeren

weinbegleitung

vorspeise

2024 Savaynin Blanc, Seckinger, Pfalz

suppe

2023 Grauburgunder Goldkapsel / Ellermann-Spiegel / Pfalz 0,1l _ 6,50 Euro

hauptgang

2021 Sauvignon Blanc Höhenflug / Hensel / Pfalz _8 Euro

oder

2018 Syrah Selektion / Fritz Waßmer / Baden 0,1l _ 11 Euro

dessert

2023 Erdener Treppchen / Riesling Auslese / Meulenhof / Mosel 0,1l _ 6,50 Euro

Menü _49,50

Weinbegleitung inkl. 1 Glas Wein pro Gang _ 26 Euro



vegetarisch



vegan

menü 3

hokkaido/radicchio

gebackener Hokkaido-Kürbis / Apfel / Radicchio / Feldsalat / Nüsse

mais/kräuterseitling

Maiscremesuppe / Kräuterseitlinge / veganer Schmand / rote Zwiebeln / Stick mit Pilz-Trüffel-Füllung

kartoffeln/kichererbsen

Kartoffelstampf / Kichererbsen-Bites / Rauchöl / Rotwein-Schalotten / Koriander

kirschen/schokolade

„Schwarzwälder Kirsch“ / Avocado-Schokoladen-Steine / glasierte Kirschen / Crumble / Sud

menü 4

kürbis/bruschetta

Ciabatta / Hokkaido-Kürbis / Zwiebeln / Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Basilikum / Knoblauch

blumenkohl/granny smith

Blumenkohl / Kartoffeln / Apfel / Kurkuma / Curry / Sahne

tagliatelle/koriander

grüne Tagliatelle / Gemüse / Shiitake-Pilze / Koriander-Espuma / gebackener Rucola

banane/kokos

karamellisierte Banane / Zartbitter -Schokoladensorbet / Crumble / Kokos-Dattelpraline / Maracujasud

weinbegleitung

vorspeise

2021 Sauvignon Blanc Höhenflug / Hensel / Pfalz _8 Euro

suppe

2019 Erdener Treppchen Riesling Spätlese trocken / Meulenhof / Mosel 0,1l _ 6,50 Euro

hauptgang

2024 Blanc de Noir trocken / Seckinger / Pfalz 0,1l _ 6,50 Euro

dessert

OMEGA 1868 Mayschoss-Altenahr / Ahr 0,05l _ 9 Euro

Menü _49,50

Weinbegleitung inkl. 1 Glas Wein pro Gang _ 26 Euro



vegetarisch



vegan