

Speisekarte

Gültig vom 30. September – 11. Oktober 2021

Gebratener Rheinzander

Rote Linsen | Kartoffelschaum

23 €

☆☆☆

Steckrübensuppe

Black Tiger Garnele | Mascarpone | Waldhimbeer Balsam

19 €

☆☆☆

Kürbisgnocchi

Tomate | Parmesan | Guanciale

16 €

☆☆☆

Rosa gegarter Hirschrücken

Kichererbse | wilder Brokkoli | Chimichurri

32 €

☆☆☆

Quitte

Haselnuss | Blätterteig | Champagner

15 €

5- Gang- Menü 87 € p.P.

4- Gang- Menü (ohne Suppe) 73 € p.P.

3- Gang- Menü (ohne Suppe & Gnocchi) 60 € p.P.

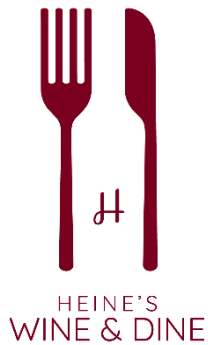
Käseabschluss 9€

Zum Menü bieten wir auch eine passende Weinbegleitung an.

Die einzelnen Gerichte können auch separat bestellt werden, zum angegebenen Preis (dann in größerer Portion als im Menü).

Auf Nachfrage und mit Voranmeldung können wir das Menü auch vegetarisch zubereiten.

Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Menu

from 30. September – 11. October 2021

Pike perch from the Rhine river

Red lentils | potato froth

23 €



Soup of turnips

Black Tiger gambas | mascarpone | raspberry vinegar

19 €



Pumpkin gnocchi

Tomato | parmesan | guanciale

16 €



Pink roasted saddle of venison

Chickpeas | wild broccoli | Chimichurri

32 €



Quince

Hazelnut | puff pastry | champagne

15 €

5 course menu 87 € p.P.

4 course menu (without turnips) 73 € p.P.

3 course menu (without turnips & gnocchi) 60 € p.P.

Cheese finish 9€

We offer accompanying wines with menu.

The dishes can be ordered separately without taking the whole menu (the portions will be bigger than in the menu).

If asked in advance we can a vegetarian option as well.