MENÜ MITTAGS

GÄNSELEBERPASTETE
MIT FELDSALAT UND BRIOCHE

**

WALDPILZ-VELOUTÉ

**

DINKELSBÜHLER SPIEGELKARPFENFILET
MIT SAUCE RAVIGOTE UND KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT À LA CRÈME

ODER

LIÈVRE À LA ROYALE
WILDHASE AUF KÖNIGLICHE ART
MIT KARTOFFELPÜREE

**

HANDGEZOGENER APFELSTRUDEL
VON REMSTÄLER GEWÜRZLUIKEN
MIT VANILLEEIS

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2006 RIESLING AUSLESE
GRAACHER HIMMELREICH
J.J.PRÜM, BERNKASTEL- WEHLEN, MOSEL
5 CL 9,50

4 GÄNGE 130.–
MIT LIÈVRE 5.– AUFPREIS

MENÜ ABENDS

GÄNSELEBERPASTETE
MIT FELDSALAT UND BRIOCHE

**

TRANCHE VOM ALTLANTIK-STEINBUTT
MIT VONGOLE VERACI

**

WALDPILZ-VELOUTÉ

**

DINKELSBÜHLER SPIEGELKARPFENFILET
MIT SAUCE RAVIGOTE UND KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT À LA CRÈME

ODER

LIÈVRE À LA ROYALE
WILDHASE AUF KÖNIGLICHE ART
MIT KARTOFFELPÜREE

**

ROHMILCHKÄSE
VON AFFINEUR ANTONY

**

HANDGEZOGENER APFELSTRUDEL
VON REMSTÄLER GEWÜRZLUIKEN
MIT VANILLEEIS

DESSERTWEINEMPFEHLUNG
2006 RIESLING AUSLESE
GRAACHER HIMMELREICH
J. J. PRÜM, BERNKASTEL-WEHLEN, MOSEL
5 CL 9,50

5 GÄNGE OHNE KÄSE 150.–
6 GÄNGE 160.–
MIT LIÈVRE 5.– AUFPREIS

HAUPTGÄNGE

FISCH

CHEFS LEIBSPEISE

IN SALBEIBRÖSELN GEBRATENES DINKELSBÜHLER SPIEGELKARPFENFILET
MIT SAUCE RAVIGOTE UND KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT À LA CRÈME
48.–

*

TRANCHE VOM NORDSEE-STEINBUTT
MIT SAUCE BEURRE BLANC, FLORENTINER BLATTSPINAT UND PETERSILIENKARTOFFELN
66.–

FLEISCH

KOTELETT VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN
MIT THYMIAN-JUS UND KARTOFFELSALAT
56.–

*

LIÈVRE À LA ROYALE
WILDHASE AUF KÖNIGLICHE ART MIT KARTOFFELPÜREE
60.–

*

GANZE FRANZÖSISCHE CHALLANS-ENTE
MIT ROTKRAUT UND KARTOFFELPÜREE

SERVIERT IN ZWEI GÄNGEN
FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT
PRO PERSON 66.–

GEMÜSEKÜCHE

ŒUF EN MEURETTE (G)
IN SPÄTBURGUNDER GESCHMORTES HERBSTGEMÜSE
MIT POCHIERTEM EI UND BREITEN NUDELN
44.–

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter
Küchenchef: Jörg Neth

VORSPEISEN UND SUPPEN

GEMISCHTER SALAT DER SAISON (G)
24.–

*

GERÖSTETE ZIEGENKÄSETASCHE (G)
MIT KARAMELLISIERTEM GAISHIRTLE UND SALAT
24.–

*

GRATINIERTER STANGENLAUCH MIT FROMAGE BLANC (G)
24.–

*

SCHNECKENRAGOÛT AUS MÖMPELGARD MIT SAUCE BÉARNAISE
26.–

*

GEBRATENE WÜRFEL VOM KALBSKOPF MIT RADIESCHENSALAT
28.–

*

SALAT VON GEGRILLTEM FELSENPULPO UND SEPIA
MIT ZITRONEN-VINAIGRETTE
30.–

*

IRISCHE FELSENAUSTERN „TIA MARAA“
MIT SAUCE MIGNONETTE UND BUTTER-SCHNITTLAUCH-PUMPERNICKEL
4 STÜCK 28.–
HALBES DUTZEND 36.–
DUTZEND 70.–

SUPPEN

SCHWÄBISCHE MAULTASCHE IN OCHSENCONSOMMÉ
16.–

*

LEMBERGER-PFEFFER-KUTTELN
18.–

EMPFEHLUNGEN

VORSPEISE

GEBEIZTE EISMEER-FORELLE
MIT EISBERGSALAT UND SAUCE POSTILLION
26.–

HAUPTGANG

KALBSRAHMGULASCH
MIT FELDSALAT UND SPÄTZLE
48.–

VEGETARISCHE GEMÜSEKÜCHE

GRATINIERTER STANGENLAUCH
MIT FROMAGE BLANC

**

BLUMENKOHL À LA POLONAISE
MIT KRÄUTER-HOLLANDAISE

**

WALDPILZ-VELOUTÉ

**

ŒUF EN MEURETTE
IN SPÄTBURGUNDER GESCHMORTES HERBSTGEMÜSE
MIT POCHIERTEM EI UND BREITEN NUDELN

**

ROHMILCHKÄSE VON AFFINEUR ANTONY

**

TARTE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE
MIT KARAMELLISIERTER ANANAS
UND VANILLEEIS

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

TAWNY PORT
30 JAHRE ALT AUS DER 4,5 LITER JEROBOAM
GRAHAM & CO, OPORTO, PORTUGAL
5 CL 16.–

MITTAGS
4 GÄNGE OHNE KÄSE 130.–

ABENDS
5 GÄNGE OHNE KÄSE 150.–
6 GÄNGE MIT KÄSE 160.–

DESSERTS

KUGEL ORANGENSORBET MIT SELBSTGEMACHTEM ORANGENLIKÖR
12.–

*

IN ROTEN PORTWEIN POCHIERTE
WILLIAMS-CHRIST-BIRNE
MIT CHAUDEAU-SAUCE UND GEWÜRZEIS
24.–

*

TARTE VON VALRHONA SCHOKOLADE
MIT VICTORIA-ANANAS UND VANILLEEIS
26.–

*

CRÊPES SUZETTE

MIT GRAND MARNIER AM TISCH FLAMBIERT
15 MINUTEN ZUBEREITUNGSDAUER
FÜR ZWEI BIS VIER PERSONEN
PRO PERSON 34.–

* *

ROHMILCHKÄSE
VON AFFINEUR ANTONY
26.–