

Menü „Belle Epoque“

Pavé von der Gänsestopfleberterriner

Kakaobohnenbruch, Haselnuss, Kürbischutney, reduzierter Traubenmost



Consommé vom heimischen Wild

Madeira, Gemüsegewürfel, Markklösschen



Ravioli mit Stockfischfüllung

Braune Butter, Topinamburcreme, Bimi-Brokkoli, Mandelsplitter



Kurz gebratenes und Royal von der Hunsrücker Rehkeule

Selleriepüree, Rote Bete, Spitzkohl, Waldpilze, Sauce Rouennaise



„Riesling Baba“

Grapefruit-Vanillesorbet, kreolische Fruchtsauce, Krokanthippe

Als 4-Gang mit Suppe € 65,00 pro Person

Als 4-Gang mit Ravioli € 72,00 pro Person

Als 5-Gang € 81,00 pro Person

Vorspeisen

Winterlicher Feldsalat mit Schalotten-Rahmdressing	€ 11,50
<i>Croutons, gehobelten Champignons, Preiselbeeren, geröstete Nüsse, mit karamellisiertem Ziegenkäse</i>	€ 15,50
<i>mit geräucherte Entenbrust</i>	€ 17,50
Gillardeau Auster No.2	
<i>Zitrone, Chesterbrot</i>	€ 4,00 Stück
<i>oder gratiniert auf Pinienkern-Lauch</i>	€ 4,50 Stück
Pavé von der Gänsestopfleberterrine	€ 24,00
<i>Kakaobohnenbruch, Haselnuss, Kürbischutney, reduzierter Traubenmost</i>	
Gebeiztes Filet und Kaviar von der Lachsforelle	€ 19,00
<i>Schwarzer Rettich, gelierter Apfel-Wasabisud, Bergamotten-Emulsion</i>	
Carpaccio und Frühlingsrolle vom Rind	€ 18,00
<i>Champignon-Mayonnaise, gepickelter Kürbis, gebundenes Haselnussöl</i>	

Suppen

Consommé vom heimischen Wild	€ 9,50
<i>Madeira, Gemüsewürfel, Markklösschen</i>	
Schaumsuppe vom Topinambur	€ 8,00
<i>Sherry, Croûtons</i>	
Samtsuppe von der Bouchot-Muschel	€ 9,80
<i>Sauerrahm, Estragon, Safran</i>	

Fisch

Gebratene Bretonische Jakobsmuschel	€ 34,00
<i>Kleine Krustentier-Cannelloni, Kohlrabi, Limettenblätter Bisque</i>	
Als Zwischgang	€ 26,00
Schottisches Lachsfilet und Bouchot Muscheln „en papillote“	€ 26,00
<i>Kleiner Lauch, Schalotten-Velouté, Drillinge, Perlzwiebeln</i>	
Ravioli mit Stockfischfüllung	€ 25,00
<i>Braune Butter, Topinamburcreme, Bimi-Brokkoli, Mandelsplitter</i>	
Als Zwischengang	€ 18,00
Tranchen vom norwegischen Kabeljau	€ 28,50
<i>Petersilienpüree, Winterkohl, Nudelblätter, Beurre Blanc, Perigord Trüffel</i>	

Fleisch

Geschmorte Eifler Ochsenbrust <i>Burgundersauce, Bandnudeln, gemischter Salat</i>	€ 19,00
Gebratene Kalbsleber <i>Kartoffelpüree, Dattel-Rotweinessigjus, geschmorte Schalotte, gemischter Salat</i>	€ 23,00
Knusprige Gänsekeule <i>Glasierter Rotkohl, Kartoffelklöße, Nussschmelze, Apfelkrautjus</i>	€ 25,00
Medaillon vom Hunsrücker Hirschrücken <i>Getrüffelsteckrüben, Quittenconfit, Roggen-Knöpfle</i>	€ 34,00
Confierte Keule und rosa gebratene Brust von der Wildente <i>Pfefferlack, glasierter Rotkohl, Nuss-Schupfnudeln, gebratene Entenstopfleber</i> Zubereitungszeit 35 Minuten	€ 39,00
Tranchen vom gegrillten Jungbullenrücken <i>Glasiertes Wurzelgemüse, Kartoffelrösti, Gremolata</i>	€ 27,00
Kurz gebratenes und Royal von der Hunsrücker Rehkeule <i>Selleriepüree, Rote Bete, Spitzkohl, Waldpilze, Sauce Rouennaise</i>	€ 32,00

Vegetarisch

Pappardelle mit frischem Perigord Trüffel <i>Parmesansud, marinierter Rucola</i>	€ 22,00
Als Zwischengang	€ 16,00
Orientalischer CousCous <i>Berberitzen, Cashewkerne, Avocado, mariniertes Kräuterbouquet</i>	€ 16,50
Indisches Gemüsecurry <i>Duftreis, Limetten-Joghurt</i>	€ 17,00