

## Menü „Belle Epoque“

### **Pavé von der Gänsestopfleberterriner**

*Kakaobohnenbruch, Haselnuss, Kürbischutney, reduzierter Traubenmost*



### **Consommé vom heimischen Wild**

*Madeira, Gemüsewürfel, Markklösschen*



### **Kurz gebratenes und Royal von der Hunsrücker Rehkeule**

*Selleriepüree, Rote Bete, Spitzkohl, Waldpilze, Sauce Rouennaise*



### **„Riesling Baba“**

*Grapefruit-Vanillesorbet, kreolische Fruchtsauce, Krokanthippe*

€ 65,00

## Vorspeisen

<b>Winterlicher Feldsalat mit Schalotten-Rahmdressing</b>	€ 11,50
<i>Croûtons, gehobelte Champignons, Preiselbeeren, geröstete Nüsse</i>	
<b>mit karamellisiertem Ziegenkäse</b>	€ 15,50
<i>mit gebratener Gänsestopfleber und Trüffeljus</i>	€ 24,00
<b>Pavé von der Gänsestopfleberterrine</b>	€ 24,00
<i>Kakaobohnenbruch, Haselnuss, Kürbischutney, reduzierter Traubenmost</i>	
<b>Gebeiztes Filet und Kaviar von der Lachsforelle</b>	€ 19,00
<i>Schwarzer Rettich, geliertes Apfel-Wasabisud, Bergamotten-Emulsion</i>	
<b>Carpaccio und Frühlingsrolle vom Rind</b>	€ 18,00
<i>Champignon-Mayonnaise, gepickelter Kürbis, gebundenes Haselnussöl</i>	

## Suppen

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

## Fisch

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

## Fleisch

<b>Geschmorte Eifler Ochsenbrust</b> <i>Burgundersauce, Bandnudeln, gemischter Salat</i>	€ 19,00
<b>Gebratene Kalbsleber</b> <i>Kartoffelpüree, Dattel-Rotweinessigjus, geschmorte Schalotte, gemischter Salat</i>	€ 23,00
<b>Confierte Keule und rosa gebratene Brust von der Wildente</b> <i>Pfefferlack, getrüffelste Steckrüben, Nuss-Schupfnudeln, gebratene Entenstopfleber</i> Zubereitungszeit 35 Minuten	€ 40,00
<b>Tranchen vom gegrillten Jungbullenrücken</b> <i>Glasierter Wurzelgemüse, Kartoffelrösti, Gremolata</i>	€ 27,00
<b>Kurz gebratenes und Royal von der Hunsrücker Rehkeule</b> <i>Selleriepüree, Rote Bete, Spitzkohl, Pilze, Sauce Rouennaise</i>	€ 32,00

## Vegetarisch

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