

Menü „Belle Epoque“

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber
Confit und Sorbet vom Granny Smith Apfel, Pfefferkrokant



Thaicurry Krustentierschaumsuppe
Udon-Nudeln, Koriander Crème fraîche



Hausgemachte Ravioli mit Stockfisch-Estragonfüllung
Braune Butter, Kapern, kleiner Lauch, bunte Tomaten, Kräuter



Hunsrücker Rehbockkeule und geschmorte Royal
Selleriepüree, Aprikosen, weißer Spargel, Pfifferlinge, Sauce Rouennaise



„Riesling Pur“

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

Sommersalat mit gegrilltem Gemüse	€ 10,50
<i>Rucola, Radieschen, Sherry-Walnussvinaigrette mit gebratenen Tiefseegarnelen</i>	€ 19,00
Geflämte Sushi-Garnelen	€ 16,00
<i>Cantaloupe Melone, kandierte Kumquats, Rucola, griechischer Joghurt</i>	
Crème Brûlée von der Gänsestopfleber	€ 21,00
<i>Confit und Sorbet vom Granny Smith Apfel, Pfefferkrokant</i>	
Ceviche vom Schwertfisch mit Pfifferlingen	€ 17,00
<i>Eingelegt Weintriebe, Bergamotten-Olivenöl Emulsion, geschmorte Paprika,</i>	
Carpaccio und Croustillon vom Rind	€ 18,00
<i>Hoisin-Zitronenmarinade, eingelegte Buchenpilze, Sojabohnen, Radicchio</i>	

Suppen

Consomme vom Heimischen Wild	€ 9,50
<i>Madeira, Gemüsewürfel, Bärlauchnocken</i>	
Schaumsuppe von Pfifferlingen	€ 8,00
<i>mit gebratenen Kalbsbriesröschen</i>	€ 12,00
Thaicurry Krustentierschaumsuppe	€ 9,00
<i>Udon-Nudeln, Koriander Crème fraîche</i>	

Fisch

Gegrilltes Schottisches Lachsfilet	€ 28,50
<i>Pfifferlings-Gnocchi, Schnittlauch-Veloute, gebratene Tiefseegarnelen</i>	
Arosierter Kanadischer Hummer	€ 39,00
<i>Geflügel-Trüffel Nudeln, Sellerie, Pfifferlinge, Sojabohnenkerne</i>	
Als Zwischengang	€ 27,00
Hausgemachte Ravioli mit Stockfisch-Estragonfüllung	€ 25,00
<i>Braune Butter, Kapern, kleiner Lauch, bunte Tomaten, Kräuter</i>	
Als Zwischengang	€ 18,00
Auf der Haut gebratene Doradenfilets	
<i>Fenchel-Safranpüree, gegrillter Kalmar, Tomatenkompott, Krustentiersud</i>	€ 26,00

Fleisch

Geschmorte Eifler Ochsenbrust <i>Burgundersauce, Bandnudeln, gemischter Salat</i>	€ 19,00
Gebratene Kalbsleber Kartoffelpüree, Dattel-Rotweinessigjus, geschmorte Schalotte, gemischter Salat	€ 23,00
Salzwiesen Lammkoteletts und gebackene Wang Tangs <i>Orientalischer Cous-Cous, gegrillter grüner Spargel, Joghurtcreme</i>	€ 32,00
Ganze Anjou Taube im Römertopf <i>Sommergemüse, kleine Kartoffeln, Trüffeljus</i> Zubereitungszeit 35 Minuten	€ 33,00
Gebratenes Kalbsbries Bimi Brokkoli, Honig-Sojaglace, Erdnuss-Chili Brösel	€ 34,00
Tranchen vom gegrillten Rinderrücken Spargelspitzen, Eiszapfen, Madeirajus, gebackene Kartoffeln	€ 28,00
Rosa gebratenes von der Hunsrücker Rehkeule <i>Pfifferlings-Bohngemüse, Limonen-Kartoffelstampf</i>	€ 27,50

Vegetarisch

Knusprig gebackene Spargelstangen Marinierte Brunnenkresse, pochiertes Landei, geräuchertes Tomatenöl	€ 19,00
Orientalischer Couscous <i>Berberitzen, Cashewkerne, Avocado, mariniertes Kräuterbouquet</i>	€ 16,50
Gefüllte Artischockenböden unter der Blätterteighaube <i>Salzzitronen-Champignonfüllung, Oliventapenade</i> Backzeit 20 Minuten	€ 20,50
Indisches Gemüsecurry <i>Duftreis, Limetten-Joghurt</i>	€ 17,00

Klassiker für 2

Ganzer Wolfsbarsch im Salzteig gebacken <i>Ratatouille, Gremolata, Rosmarinkartoffeln, Pinienkerne - Balsamico Vinaigrette</i> Zubereitungszeit: 30 Minuten	€ 79,00
Hunsrücker Rehbockrücken am Knochen gegart <i>Selleriepüree, Aprikosen, weißer Spargel, Pfifferlinge, Sauce Rouennaise</i> Zubereitungszeit: 35 Minuten	€ 82,00

Kleinigkeiten zum Teilen

3er Auswahl
€ 22,00

5er Auswahl
€ 31,00

- * Ochsenmaulsalat mit Bohnen und roter Zwiebelmarmelade
- * Luftgetrockneter Bauernschinken mit Feigen und Parmesan
 - * Weinbergschnecken „Café de Paris“
 - * Gebratene Blutwurst, Apfel-Thymianconfit
 - * Blätterteigkissen mit Spinat und Comté
- * Mariniertes Grillgemüse, Taggiasche Oliven mit Gremolata
 - * Tatar vom Lachs, Crème fraîche und gezupfter Salat
- * Stockfisch-Kartoffelstampf mit mariniertem Babyspinat und Limonenöl
 - * Kalbsrilette, Apfel-Meerrettichcreme
- * Flammkuchenecken, Waldpilze, Dörrtomaten, junger Lauch
- * Kleines Carpaccio vom Kalb, Himbeermarinade, Pinienkerne
 - * Pikante Rieslingkutteln, geröstetes Weißbrot
- * Orientalischer CousCous, Berberitzen, Cashewkerne
 - * Lauwarmer Ziegenkäse, Lavendelkaramell
geröstete Walnüsse, Rhabarber
 - * Döppekuchen, Apfelmus
- * Pikantes Nierengulasch, Waldpilze, Focaccia