

## 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, Spitzkohl, 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

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

## Suppen

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

## Fisch

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

## Fleisch

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

## Vegetarisch

<b>Gebratene Nusserviettenknödel</b> Pfifferlinge à la Crème, Radicchio-Apfelsalat, Senfkorn Marinade	€ 18,50
<b>Orientalischer CousCous</b> <i>Berberitzen, Cashewkerne, Avocado, mariniertes Kräuterbouquet</i>	€ 16,50
<b>Gefüllte Artischockenböden unter der Blätterteighaube</b> <i>Salzzitronen-Champignonfüllung, Oliventapenade</i> Backzeit 20 Minuten	€ 20,50
<b>Indisches Gemüsecurry</b> <i>Duftreis, Limetten-Joghurt</i>	€ 17,00

## Klassiker für 2

<b>Ganzer Wolfsbarsch im Salzteig gebacken</b> <i>Ratatouille, Gremolata, Rosmarinkartoffeln, Pinienkerne - Balsamico Vinaigrette</i> Zubereitungszeit: 30 Minuten	€ 79,00
<b>Hunsrücker Rehbockrücken am Knochen gegart</b> <i>Selleriepüree, Aprikosen, Spitzkohl, 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
  - \* Kalbsrillette, 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