



## Die Vorspeisen

<b>Lachs mit Dill mariniert</b> Meerrettich-Creme von Mietesheim, Feldsalat	<b>22€</b>
<b>Traditionelle Gänseleber,</b> Chutney Mango mit Ingwer	<b>23€</b>
<b>Gekochtes Ei,</b> weiße Pilzen, Steinpilz- Sauce, Vitelotte-Chips	<b>22€</b>
<b>Taschenkrebs und Hummer,</b> Sellerie und Grünapfel, Himbeer-Vinaigrette	<b>22€</b>
<b>„Petit-Gris“ Schnecken mit Bärlauch-Pesto,</b> Schniederspaedle mit gebratenen Zwiebeln	das Dutzend <b>19€</b>

## Die Hauptgerichte

<b>Seeteufel-Medaillon,</b> Lauch, Hummer-Schaum, Gemüse-Croustillant	<b>26€</b>
<b>Adlerfisch,</b> Spargeln, Serrano-Schinken Spänen, Nussbutter Mousse	<b>24€</b>
<b>Lammkotelett und Lammfilet,</b> Zucchini, Auberginenkaviar, Kirschtomaten	<b>26€</b>
<b>Iberisches Schwein,</b> Rote Beete mit Passionsfrucht	<b>25€</b>
<b>Rinderfilet,</b> Kartoffel „Croustillant“, Schalotten, Rotweinsauce	<b>30€</b>

*Unser Fleisch  
stammt aus:*

*Deutschland  
Österreich  
Großbritannien  
Frankreich*

## Der Käse und die Nachspeisen

<b>Käse-Trilogie</b> von der Käserei Steinmetz in Schirrhein	<b>9€</b>
<b>Erdbeere,</b> Vanillecreme mit Basilikum, Erdbeere, Meringe, Rhabarber Sorbet	<b>12€</b>
<b>Apfel,</b> Zimt-Arlette, geröstete Äpfel, Grünapfel-Sorbet und Gelee	<b>12€</b>
<b>Schneeeier,</b> Milchreis mit Kokosmilch, Mango Coulis, Passionsfrucht -Sorbet	<b>12€</b>
<b>Ein Sortiment von Eiscreme und Sorbets</b>	<b>9€</b>
<b>Zitrusfrüchtesorbet mit „Marc de Gewurztraminer“</b>	<b>9€</b>