



Die Vorspeisen

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

Die Hauptgerichte

Seeteufel-Medaillon,	26€
Lauch, Buttersauce mit Zitrusfrüchten	
Adlerfisch,	24€
Risotto mit Garnelen und Safran, Hummerschaum	
Geschmortes Kalbsfleisch,	26€
alte Gemüsesorten, Pastinakenpüree, Süßzwiebelsaft	
Iberisches Schwein,	25€
Rote Beete mit Passionsfrucht	
Rinderfilet,	30€
Kartoffel „Croustillant“, Schalotten, Rotweinsauce	

Der Käse und die Nachspeisen

Käse-Trilogie von der Käserei Steinmetz in Schirrhein	9€
Kaffee,	12€
blonde Schokoladencreme, Whisky, Kaffee-Schaum und Eiscreme	
Banane,	12€
Banane mit Passionsfrucht, Limone, Karamellcreme, Passionsfruchtsorbet	
Schokoladen Moelleux,	12€
bitter Orange Marmalade, Schokoladensorbet mit Pfeffer Beeren	
Ein Sortiment von Eiscreme und Sorbets	9€
Zitrusfrüchtesorbet mit „Marc de Gewurztraminer“	9€

Unser Fleisch
stammt aus:

Deutschland
Österreich
Großbritannien
Frankreich