



## Die Vorspeisen

<b>Vitello Tonnato,</b> Rucola Salat	<b>20€</b>
<b>Traditionelle Gänseleber,</b> Chutney Mango mit Ingwer	<b>23€</b>
<b>Gekochtes Ei,</b> Maronenpüree, Kartoffel-Trüffel-Mousse, Vitelotte-Chips	<b>22€</b>
<b>Pollackfilet mit Dillsoße,</b> Linsensalat	<b>20€</b>
<b>„Petit-Gris“ Schnecken mit Bärlauch-Pesto,</b> Schniederspaedle mit gebratenen Zwiebeln	das Dutzend <b>19€</b>

## Die Hauptgerichte

<b>Jakobsmuscheln,</b> Perlgraupen, Gemüse Brunoise, Hummersauce	<b>25€</b>
<b>Kabeljau,</b> Pilzrisotto, Steinpilz Mousse und Crumble	<b>23€</b>
<b>Kalbskarree,</b> Zwiebelsauce	<b>25€</b>
<b>Iberisches Schweinpluma mit Pistou mariniert,</b> Gemüse-Frikassee, Kartoffel „Croustillants“, Rotwein Sauce	<b>24€</b>
<b>Hirsch und süße Gewürzsoße,</b> Apfel-Feigen-Kompott, Pastinakenpüree	<b>28€</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>„Schwarzwälder“</b>	<b>12€</b>
<b>Pochierte Birne,</b> Carambar-Creme, Speculoos-Eiscreme	<b>12€</b>
<b>Ananas Carpaccio,</b> Limoncello-Schaum, Kokossorbet	<b>12€</b>
<b>Ein Sortiment von Eiscreme und Sorbets</b>	<b>9€</b>
<b>Zitrusfrüchtesorbet mit „Marc de Gewurztraminer“</b>	<b>9€</b>