

Sommermenue

Habel's Zuccinicrèmesuppe
mit Rosmarin-Nußtartar & Tomatenschaum
6,50

In Merlot & Steinpilz braisierte Kaninchenkeule,
dazu Chorizopolenta & Flageoletgemüse
24,-

In Bacon gewickelter gebratener Lachs
*auf herzhaftem Basilikumstampf,
Orangen-Crème-fraîche und pikante Piperade*
22,-

Tranche vom gebackenen Fromage Blanc
& weißer Schokolade
Mandel & Himbeer
9,-

3-Gang-Menue
Suppe, Hauptgang und Dessert
34,- pro Person

Empfehlungen

Himmel & Erde

Gebratene Blutwursttaler mit Kartoffelpüree, karamellisierten Äpfeln und Merlotzwiebeln

16,50

Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat

22,-

Salzwassergarnelen im Tempurateig

mit Currygemüse und Glasnudeln

24,-

Dreierlei hausgemachtes Sorbet

7,50

Weinempfehlungen

2016^{er} Château du Priorat Rosé, Bergerac

0,11 3,40

0,21 6,80

2016^{er} Klein, Weißburgunder & Chardonnay, Pfalz

0,11 3,20

0,21 6,40

Vorspeisen

Provenzalische Fischsuppe

aus Steinbuttfond mit Tomate, Gemüse, auf der Haut gebratener Wolfsbarsch & Zitronenrouille
9,50

Ziegenkäsemousse mit gegrilltem Sommergemüse

an Tomatenchutney & Pinienkernkaramell
10,-

Hausgebeizter Lachs

getorfte Whisky und Gurke
11,-

Selbstgemachte Artischockenraviols in Orangenbalsam

an Pistazien-Golddistelgremolata
klein 10,- / groß 16,50

Fisch

Cannelloni von der Garnele

mit Blumenkohlmousseline

18,-

In herzhafter Tomaten-Paprika-Sauce geschmorter Merlan

dazu gebackene Rosmarindrillinge & Salat

19,-

Seeteufel gebraten

auf Riz Noir; confiertem Fenchel & Pastisschaum

29,-

Veganes

Sautierte Gemüse & Glasnudeln

in selbsgemachtem Kokosmilchcurry

16,-

Provenzalisches Kichererbsenragout

mit Rotweinzwiebeln & Rauchkartoffelbrick

17,50

Fleisch

Kalbsfilet in der Sonnentomatenkruste

mit Artischockenrisotto und Kräuterjus

26,-

Schweinefilet vom Iberico

mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelnudeln und Champignons

22,-

Black Angus Rumpsteak

200g

28,-

Kellermeistersteak (Rumpsteak)

mit gestoßenem schwarzen Pfeffer, 350g

38,-

Neuseeland Rinderfilet

200g

34,-

*Zu den Steaks & Rinderfilet servieren wir Kartoffelgratin, Salat und Saisongemüse.
Wahlweise mit Kräuterbutter oder Rotweinsauce oder scharfer Pfeffersauce.*

Dessert

Tante Ida

Rosinen-Pufferplätzchen mit Mascarpone-Vanillecrème und Hagener Zwiebackeis
8,50

Surprise von der Passionsfrucht

mit Valrhona's Ivoire Schokolade und Mango
9,50

Cremiges Parfait & Sorbet von der Erdbeere

zweierlei Schokolade
9,-

Das Beste von der Milch

französischer Rohmilchkäse
15,-

Wir beraten Sie gerne in Ihrer Käse- und Weinauswahl.

*Über Allergene und Zusätze, welche eventuelle Unverträglichkeiten auslösen könnten,
gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.*

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.