

## Speisenkarte März 2019

2017er Weingut Kriechel / Ahr  
Weissburgunder trocken 24,00

2013er Leoncelli / Italien  
Montepulciano D´abruzzo  
0,75l / 21,00



### Aperitifempfehlung

Prosecco mit 3 Austern 9,00

### Digestifempfehlung aus Pfalz

Ziegler Huxelrebe 2 cl / 4,00 €

## Suppen, Salate und Starter

Carpaccio von Rinderfilet mit Salat 9,00

Rehschinken, geräuchert mit Salat, 11,00

Honig & Parmesan

Hausgemachte Anti-Pasti-Platte 11,00

serviert mit Baguette und Dipp

Rote Beete, Aioli, Parmesan, Feldsalat 7,00

Bruschetta mit Tomaten & Basilikum 6,00

Gebackener Brie auf Toast & Salat 9,00

Rosa Rehfilet mit Apfelgratin 13,00

Kleiner Elsässer Flammkuchen 6,00

Klassisch oder vegetarisch

Hausgebeitzter Lachs, Salat & Rösti 12,00

Schnecken in Knoblauchrahmsauce 9,00

Kohl-und Rüben-Suppe mit Kassler 6,00

Lammbraten auf Sauerkraut 21,00

mit Rosmarinkartoffeln

Kalbsfrikassee mit 19,00

Rösti und frischem Salat

Heimischer Rehmedaillons 26,00

mit Pfeffersauce,

Preiselbeerbirne und Spätzle

Gebratenes Wellsfilet 21,00

mit Rahm-Babyspinat und Wildreis

„Wild-Kröstchen“ 17,00

mit Pilzrahmsauce, Spiegelei,

Pommes Frites und frischem Salat

## Vegi

Erdnuss -Nudeln mit Koriander, 13,00

Zucchini und Champignons

Gebatener Schafskäse mit 14,00

Tomaten-Bärlauch-Salat und

Rosmarinkartoffeln

## Beef, Wild und Me(h)er

Argentinisches Rumpsteak 21,00

mit Café de Paris Butter und

Pommes Frites

Großer Salat mit frischem Obst und 17,00

gebratenem Schwarzem Heilbutt Filets

Essig/Öl am Tisch

## Süß und Salzig

Himbeersouffle 6,00

Eismeringue mit Sahne 6,00

Apfel-Beeren-Crumble mit Vanilleeis 6,00

Crêpes mit Eis gefüllt & Schokosauce 6,00

Französische Käseauswahl mit 9,00

Johannisbeergelee ,

frischem Obst und Baguette

## Eiscreme & Sorbets

Vanille, Schoko, je St. 2,00

Pistazie, Mango,

Erdbeer, Cassis

Bei Fragen zur Allergenkezeichnung

Im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/211,

stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung