



## Aperitif Empfehlung

Riesling Sekt Weingut Barth  
0,1l 8,50€

Cremant Rosé  
0,1l 10,50€

Champagner  
0,1l 15,50€

---

## Überraschungsmenü

### 3 Gang Menü

Vorspeise | Hauptgang | Dessert  
*Hauptgang: Fisch oder Fleisch zur Wahl*

55€

### 4 Gang Menü

Vorspeise | Zwischengang  
Hauptgang | Dessert  
*Hauptgang: Fisch oder Fleisch zur Wahl*

65€

- Änderungen vorbehalten -



## Vorspeisen

---

<b>Ziegenfrischkäse</b> Feldsalat   rote Beete   Hirse	16,00€
<b>Hausgeräucherte Forelle</b> Römersalat   Meerrettich   Pumpernickel	17,00€
<b>Tatar vom Rind</b> Petersilie   Senf   Zwiebel	18,00€

## Zwischengänge

---

<b>Hummerschaumsuppe</b> Garnele   Tomate   Estragon	16,00€
<b>Pochiertes Bio Ei</b> Spinat   Nussbutter   Petersilie <i>mit Trüffel</i>	14,00€ 24,00€
<b>Gebratener wilder Brokkoli</b> Mandel   Birne   Miso <i>mit Garnele</i>	18,00€ 25,00€

## Hauptgänge

---

<b>Gerösteter Spitzkohl</b> Kartoffel   junger Lauch   Rahm <i>mit Fisch oder Fleisch</i>	23,00€ 39,00€
<b>Winter Kabeljau</b> Graupenrisotto   Spinat   Kräuter Beurre blanc	36,00€
<b>Teres Major Dry Aged &amp; Ochsenbacke</b> Kartoffelkuchen   Schalotten   Melange Noir	39,00€

## Dessert/Käse

---

<b>Blaubeer-Crumble</b> Joghurt   Hafer   Vanille	13,00€
<b>Creme brûlée</b> Feige   Kakao   Sorbet	14,00€
<b>Käseauswahl vom Käsehaus Wingenfeld</b> Brot   Senf   Trauben	18,00€