

ABENDKARTE

APERITIF

SEKTCUVÉE SCHLOSS VAUX 2007
(CUVÉE AUS WEISSBURGUNDER, SPÄTBURGUNDER, RIESLING)
0,1 L – 5,50

VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE MIT HONIG
5,00

RÄUCHERLACHS MIT DILLSCHMAND UND REIBEKÜCHLEIN
9,50

BARRIQUES VORSPEISENTELLER
(EINE KLEINE REISE DURCH UNSERE SPEISEKARTE)
11,50

ZWISCHENGERICHTE

FRISCHE TAGLIATELLE „MEDITERRAN“
MIT GEBRATENEN RINDERSTREIFEN
11,50
(ALS HAUPTGANG + 3,00)

GEBRATENE RIESENGARNELEN
MIT ASIATISCHEM MANGOLDSALAT
13,50

SALAT DER SAISON MIT ...

MAISHÄHNCHENBRUST
14,00

SCHWERTFISCHFILET
15,50

RINDERHÜFTSTEAK
16,00

ZU DEN SPEISEN REICHEN WIR ITAL. LANDBROT
EXTRA BROT WIRD MIT 1,00 € BERECHNET

ABENDKARTE

HAUPTGÄNGE

GEBRATENE KALBSLEBER MIT RÖSTZWIEBELN
UND BUNTEN LINSEN
14,50

MAISHÄHNCHENBRUST MIT BALSAMICO-KIRSCHEN
UND ESTRAGON-RISOTTO
17,50

SCHWERTFISCHFILET MIT ORANGEN-SPITZKOHLGEMÜSE
UND FRISCHEN BANDNUDELN
18,50

RINDERHÜFTSTEAK MIT STEINPILZ-RATATOUILLE
UND KARTOFFEL-GRATIN
19,50

VEGETARISCHE SPEISEN

SCHAFSKÄSE-TORTILLA MIT GEBACKENEM RUCOLA
UND OLIVEN
7,50

FRISCHE BANDNUDELN MIT HÜTTENKÄSE
UND GEBRATENEN WALDPILZEN
9,50

DESSERTS

BEEREN-TIRAMISU
4,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE
5,00

KÄSEAUSWAHL MIT SCHWARZBROT
KL. 5,20 / GR. 10,40

ZUM KÄSE EMPFEHLEN WIR EINEN GEWÜRZTRAMINER FEINHERB 2009
WEINGUT KÜHLING-GILLOT, RHEINHESSEN
0,1 L – 4,00

ODER LASSEN SIE SICH MIT EINEM ÜBERRASCHUNGSMENÜ
VON UNS VERWÖHNEN.
2-GANG P.P. 24,50 / 3-GANG P.P. 31,50 / 4-GANG P.P. 37,50