

Wählen Sie Ihr Menü

(Preis pro Person)

Sie können sich Ihr Menü selber zusammenstellen.

Der Menüpreis ist
inklusive
unseres hausgebackenen Brotes
und verschiedenen hausgemachten Dips
sowie 19% Mehrwertsteuer

Vorspeise - Vorspeise - Vorspeise	€ 62
Vorspeise - Hauptgang (Fleisch oder Fisch) - Dessert	€ 69
Vorspeise - Hauptgang (vegetarisch) - Dessert	€ 64
Vorspeise - Vorspeise - Hauptgang (Fleisch oder Fisch)	€ 79

**Überraschungs Menü - 4 Gänge € 80 pro Person
- nur Tischweise -
gegessen wird was auf den Tisch kommt**

**Wir akzeptieren: Barzahlung und EC Karten
und keine Kreditkarten**

VORSPEISE

Geflämmte Wildfanggarnelen mit mariniertem Spargel und Soja - Citrus - Vinaigrette	€ 22
Ziegenkäse von der Ferme du Steinbach <i>-vegetarisch-</i> im Brickteig gebacken mit Rhabarberchutney und kleinem Kräutersalat	€ 22
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Ragout fin vom Perlhuhn, Spargel und Champignons, feinem Kochschinken und Amalfizitrone	€ 22
Gebratene Blutwurst mit Walnusskrokant <i>-vom Ritzmannhof-</i> mit frischem Meerrettich, Linsen und Gewürzpfelchutney	€ 22

HAUPTGERICHT

Gegrillter Spargel vom Martinshof Steinfeld <i>-vegetarisch-</i> mit Miso-Hollandaise, Aubergine, Shiitake - Pilze und Kirschtomaten	€ 30
Rehschnitzel vom Maibock in der Haselnusskruste mit Kohlrabigemüse, kaltgerührten Preiselbeeren und Kartoffelkrapfen	€ 38
Steinbeisserfilet im Kartoffelmantel mit Grünspargel, Miso-Hollandaise und Paprikasalsa	€ 38
Geschmorte Rinderschulter mit Zweierlei Karotten und Grünspargel	€ 38

DESSERT

Gebackene Griesknöpfe mit Erdbeeren und Vanilleeis	€ 14
Café Gourmand Kaffeespezialität mit kleinem Naschwerk	€ 16
Hausgemachtes Sorbet mit Schuss oder ohne Schuss	€ 14
Käsevariation von Wissmann's vom Landauer Wochenmarkt	€ 16

Wir akzeptieren: Barzahlung und EC Karten
und keine Kreditkarten