

Wählen Sie Ihr Menü

(Preis pro Person)

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen

Vorspeise - Hauptgang (Fleisch oder Fisch) - Dessert	€ 72
Vorspeise - Hauptgang (vegetarisch) - Dessert	€ 69
Vorspeise - Vorspeise - Hauptgang	€ 78
Vorspeise - Vorspeise - Vorspeise	€ 65

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

nur Tischweise

- 3 Gänge -

€ 59 pro Person

- 4 Gänge -

€ 75 pro Person

lassen Sie sich doch einfach überraschen
oder
gegessen wird was auf den Tisch kommt

Die Menüpreise sind inklusive

unseres hausgebackenen Brotes

und hausgemachten Dips

hausgebackenes BROT EXTRA €5

Wir akzeptieren: Barzahlung und EC Karten/Girocard
und keine Kreditkarten - No Credit Card!

Bitte wählen Sie Ihr Menü

VORSPEISE

a la carte

Ziegenkäse von der Ferme du Steinbach <i>-vegetarisch-</i> im Brickteig mit Rhabarberchutney und Frühlingskräuter	23
Lauwarmer Pulposalat mit Stangensellerie, neue Kartoffeln, Tomaten, Oliven und Aioli	25
Konfierter Schweinebauch mit Rübenkimchi, Gemüsegyoza und Nussbutter - Ponzuvinagrette	25
Schneckenragout „Bourguignon“ mit Rinderbäckchen, Kartoffelstampf und Sauce Bernaise	24
Gebratene Blutwurst vom Ritzmannhof mit Walnusskrokant, Linsen, Apfelchutney und Meerrettich	23

HAUPTGERICHT

Kalbsmedaillon „Escoffier“ mit Ragout aus Kalbszunge, Artischocken und Champignons und knusprigem Kartoffelmillefeuille -geht auch ohne Kalbszunge-	42
Rinderroulade vom Donnersberger Glanrind <i>-klassisch geschmort-</i> mit Karottenstampes, Röstzwiebeln und Cornichons	38
Filet vom Schottlandlachs mit Pfefferkrust <i>-label rouge-</i> Orangen - Fenchelgemüse, Beurre blanc und Risolée kartoffeln	40
Parmesan-Ricottakrapfen mit gebackenem Sellerie, <i>-vegetarisch-</i> Austernpilze, Kartoffelschaum und Chimichurri	33

DESSERT

Derbe saftiger Schokobrownie mit Pistazieneis und Orangen	15
Kleine Süßkramvariation	16
Hausgemachtes Sorbet mit oder ohne Schwips	14
Käse vom Landauer Wochenmarkt	17

**Wir akzeptieren: Barzahlung und EC Karten/Girocard
und keine Kreditkarten - No Credit Card!**