

Chef's Choice Menü

4 Gänge nach Wahl des Küchenchef's	45
mit 4 begleitenden Weine a 0,1l	16
oder	
mit 3 Craftbieren vom Brauprojekt 777 a 0,1l	10

Vorweg

Gebeizte Fjordforelle / Büffeljoghurt / Miso Emulsion	14
Burrata aus Barlo / pochierte Birne / mariniertes Rotkraut	14
Blattsalat / geröstete Nüsse / gebratene Pilze	10.50
Paradeisersuppe von alten Sorten / Tortilla	8.50
Carpaccio vom Rind /getrüffelte Belper Knolle / Senfkaviar	14
Jahrgangs-Sardinen in der Dose / Tomaten aus dem ,Würzsud / geröstetes Sauerteigbrot	16

Die Hauptsachen mit unserer Weinempfehlung

Zanderfilet / Pilzsauce / Rahmspinat /Kartoffelpüree 2017 Cuvée Aus den Dörfern, Österreich Glas 0,1L 5,00€ FI.35,00€	21
Jakobsmuscheln / Austernpilze / Safran Polenta 2016 Riesling Vulkangestein, Nahe Glas 0,1L 6,00€ FI. 42,00€	28
Geschmorte Rinderschulter / Limonenblattjus / Senfkaviar / geröstetetes Kürbispüree 2015 Faugères, Languedoc Glas 0,1L 5,50€ FI. 38,50€	22
Kross gebratenes Schnitzel / Chilispaghetti / Erdbeerketchup / Salat 2017 Grauer Burgunder, Rheinhessen Glas 0,1L 3,50€ FI. 26,00€	17
Ribeye Steak vom Angus Rind / homemade Steaksauce / Bratkartoffeln 2016 Pétales, Bierzo, Spanien Glas 0,1 L 6,00 € FI. 42,00 €	28
Rücken vom Livarschwein / Steinpilzrisotto 2015 Cuvé Aufwind, Pfalz Glas 0,1L 4,00 € FI.28,00 €	28
Ausgelöste Gänsekeule / Apfel-Rotkohl / Topfenknödel 2013 Ettamiano, Primitivo, Apulien Glas 0,1L 5,50 € FI. 38,00 €	28

Gemüsevariation / Ricotta / Kürbissauce vegetarisch 16
2017 Sauvignon Blanc, Pfalz
Glas 0,1L 6,00 € FI.42,00 €

Steinpilzrisotto / Maronen / Kürbis / Mozzarella aus Barlo 17
vegetarisch
2014 Le Cirque Rouge Cotes Catalanes, Languedoc
Glas 0,1L 4,00 € FI.28,00 €

Für Danach

Crème Brûlée / Beerenragoût 8.50

Snickers Eis mit Quitten aus Nachbars Garten 9.50

Käseauswahl aus dem Bioladen / Chutney / Nüssen 10.50

Spekulatius Mousse/ American Cheesecake Eis 6

Für Allergiker halten wir eine separate Karte bereit und beraten Sie gerne.