

Oliver Windaus Romantikmenü

Salchicha (Fenchel-Bratwurst)
Pulpo im Lardo gebraten
Ricotta, gerösteter Knoblauchschaum
Schmortomate, Fenchel-Safran-Chutney
€ 17.00

2016er Cuvée Cana
Q.b.A., trocken
Weinhaus Sauer-Pfalz

~~~

St.Jacobsmuschel  
Trüffelvelouté, Fregola Sarda  
Pfifferlinge, knuspriger Serrano-Schinken  
€ 17.00

2013er Chablis  
Appellation Chablis Contrôlée, Domaine Pattes Loup-Frankreich  
€ 7.20

~~~

Brust und Keule von der Étouffée Taube
Portweinreduktion, Balsamico-Kirsche
Püree und geschmorte Powerade
€ 17.00

2009er Frühburgunder
Q.b.A., trocken
Weingut Lindenhof - Pfalz
€ 7.20

~~~

Bananensorbet  
Kirschragout  
Salzkaramell-Panna Cotta  
€ 6.00

~~~

Lammkarree, BBQ-Gel
Auberginentörtchen, junger Mais, Keniabohnen
gebackene Süßkartoffel
€ 30.00

2014er Torremayor
Vina Santa Marina, Tempranillo
Extremadura - Spanien
€ 8.80

~~~

Grisette vom Ziegenhof Scellebelle  
Remouladen-Senf-Konfitüre  
eingeweckte Reineclauden  
falsche Rosmarinasche  
€ 11.00

~~~

Variation von Pfirsich-Grapefruit-Rosmarin
(Sorbet, Mousse, Süppchen, Tarte)
€ 12.00

2016er Moscato D'Asti
Prunotto, Alba - Italien
€ 7.50

7-Gang Menü: € 101.00

5-Gang Menü: € 80.00

(Ohne Fisch oder Taube und ohne Käse)

begleitende Weine € 40.70

Annahmeschluss abends: 20.30 Uhr

Unser Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse, in gegrillter Aubergine gerollt
Dörrobst-Bulgur
Geschmorte Tomate
Minzjoghurt

€ 14.00

~~~

Gebackener Sushi Reis mit Kokos gefüllt  
Bananen-Avocado-Frittata  
Asia Gemüse  
Honig-Ingwer-Creme

€ 25.00

~~~

Grießküchlein
in Lavendel-Orangensirup getränkt
Blaubeer-Sauerrahmeis

€ 12.00

Menüpreis € 49.00

Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat
Tomatenvinaigrette
Oliven
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto mariniert
€ 13.00
-wahlweise mit Maispoularde oder Riesengarnele-
jeweils € 17.00

Ruccolasalat
alter Balsamico
karamellisierter Ziegenkäse
vom Hof „Scellebelle“ aus Handorf
Portweifeigen, Walnüsse
€ 16.00

Makrele, mild geräuchert
Wassermelonen-Gurkensalat
Schafskäse, Portulak
Gin sul Gel
€ 17.00

Rindertatar
Waldpilzsalat
Balsamico-Pflaumen
Carpaccio vom Serviettenknödel
€ 19.00

Suppen

Consommé von Pfifferlingen
Grießklößchen
Rindertafelspitzwürfel
Wurzelgemüserauten
€ 10.00

Brokkolicremsuppe
gebackene Kaninchen-Mandelpralinen
Kaffeeschaum
€ 10.50

Hauptgänge

In Rotwein geschmorte Ochsenbacke
Zwiebelmarmelade
Dicke Bohnen
Butterpüree
€ 24.00

Pfifferlinge
-natur in Butter gebraten-
oder
-à la crème-
dazu Bandnudeln
als Zwischengang € 13.00
als Hauptgang € 21.00
mit gemischtem Blattsalat

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Pflaumen, Karotten
Kräuterseitlinge
Semmelknödel
€ 29.50

Rinderfilet
mit Café de Paris Butter
Portweinsauce
Sommergemüse
Kartoffelgratin
€ 36.00

Lachsforelle
Hummervelouté
Poweraden, Zweierlei von Zucchini
cremiges Risotto
€ 30.00

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
Beurre Blanc
Linsengemüse, Romanesco
Kartoffel-Sauerrahm-Krapfen
€ 31.00

Desserts

Marinierte Zwetschgen
Vanillerahmeis
€ 7.50

Grießküchlein
in Lavendel-Orangensirup getränkt
Blaubeer- Sauerrahmeis
€ 9.00

Ananas-Curry-Vanille-Avocado
(pochierte Ananas, Currycrumble, Vanillecreme, Avocado-Orangeneis)
€ 10.50

Variation von Pfirsich-Grapefruit-Rosmarin
(Sorbet, Mousse, Süppchen, Tarte)
€ 12.00

Cheesecake-Rotwein Zwetschge-Butterkeks
(gebackener Käsekuchen, eingelegte Rotwein Zwetschgen,
Zwetschgenespuma, Butterkekseis)
€ 12.00

Grisette vom Ziegenhof Scellebelle
Reineclauden-Senf-Konfitüre
eingeweckte Reineclauden
falsche Rosmarinasche
€ 11.00

Käseauswahl
€ 13.00

Eine detaillierte Deklaration der Allergene in unseren Speisen
erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern oder an der Rezeption.
Eine Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen.