

Degustationsmenü



Bunter Gemüsesalat
Sauce Aioli / Shrimps / Ofen-Crostini

Kleine Bouillabaisse
Gemüse / Meeresfrüchte / Kräuter-Baguette

Hausgemachtes Sorbet
Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

Rosa Entenbrust
Kartoffel / Karotten / Rhabarber / Rosmarin-Jus

Schokoladen-Diablo
Maracuja / Pistazie

5-Gang Menü € 89,00

4-Gang Menü (ohne Suppe) € 78,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Weinbegleitung zum Menü an € 32,00

...unsere besondere Empfehlung:

2023 "325 n. n." Weißwein Cuvée – trocken 0,1 l € 6,50

(Weißburgunder / Chardonnay) 0,25 l € 10,80

Kelter Rotenberg, Collegium Wirtenberg

2022 "257 n. n." Rotwein Cuvée – trocken 0,1 l € 6,50

(Merlot / Spätburgunder) 0,25 l € 10,80

Kelter Rotenberg, Collegium Wirtenberg



Vorspeisen



kl. Portion

Vorspeisensalat Croûtons / geröstete Nüsse	€ 7,80	€ 6,20
Lachs-Zander-Carpaccio Grüner Spargel / Limette / Focaccia	€ 19,00	
Bunter Gemüsesalat Sauce Aioli / Shrimps / Ofen-Crostini	€ 17,50	
Tafelspitz-Sülze Wachtelei / Meerrettich / Radieschen	€ 18,00	
Wachtelbrust Shiitake-Pilz-Tatar / Paprika-Gel / Linsenkrokette	€ 21,00	

Suppen

Rinderkraftbrühe Suppennudeln / Wurzelgemüse / Siedfleisch	€ 9,50
Kleine Bouillabaisse Gemüse / Meeresfrüchte / Kräuter-Baguette	€ 15,00



Vegetarisch & Vegan



kl. Portion

Arancini Tomaten-Chutney / Thai Spargel / Rucola	€ 25,00	€ 21,50
Sellerie-Duett (vegan) Püree / Staudensellerie / Macadamia / Mango	€ 25,00	€ 21,50

Fisch

kl. Portion

Forelle „Müllerin“ Zitronenbutter / Petersilienkartoffeln	€ 29,00	
Kross gebratenes Zanderfilet Ricotta-Tomaten-Ravioli / Frühlingslauch / Beurre blanc	€ 33,00	€ 29,00



Fleisch

...und unsere Klassiker



kl. Portion

Lammrücken-Würfel Bohnen / Kartoffel-Gratin / Dörripflaumen	€ 36,00	€ 32,00
Rosa Entenbrust Kartoffel / Karotten / Rhabarber / Rosmarin-Jus	€ 34,50	
Rinderrücken-Steak „Café de Paris“ Kartoffeltaler / Speckbohnen-Bündchen	€ 36,00	€ 32,00
Geschmortes Kalbsbäckchen Polenta / Wurzelgemüse / Speck / Pilze	€ 32,00	€ 28,00
Hausgereifter Zwiebelrostbraten Spätzle oder Bratkartoffeln / Gemüsebouquet	€ 32,00	€ 28,50
Kalbsrahmschnitzel Spätzle / Gemüsebouquet	€ 29,00	€ 26,00
Wiener Schnitzel Pommes frites	€ 28,00	€ 24,00



Dessert-Kreationen



Rhabarber-Variation
Macadamia-Sauerrahm-Eis / Kompott / kandiert € 15,00

Schokoladen-Diablo
Maracuja / Pistazie € 15,00

Café Gourmand
Espresso / Kaffee-Variation € 13,00

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss

Eine große Kugel Eis € 3,20

Portion Sahne € 1,60

Gemischter Eisbecher € 7,40

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet € 4,00

(Fragen sie unser Servicepersonal nach den tages-aktuellen Sorten)

Für unsere kleinen Gäste:

„Pinocchio“

(Eine Kugel Eis mit Eistüte und Smarties)

€ 3,80

„Naschkatze“

(2 Kugeln Eis mit Smarties & Gummibärchen)

€ 5,80