Sehr verehrte Gäste,

Gastgeber zu sein
und Gäste zufriedenstellend zu bewirten,
galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten
und sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen,
erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen,
um ihn damit zur Wiederkehr aufzufordern,
ist für uns das gesteckte Ziel und wir sind glücklich,
es immer wieder zu erleben.

Seien Sie unser anspruchsvoller Gast.
Sie sollen sich jederzeit bei uns wohlfühlen.

Ihr



mit Team

Unser 5-Gang-Menü

Gebratene Jakobsmuscheln

auf libanesischem Humus und Tomatensalsa



Cremesuppe von Muskatkürbis

mit Garnelenwürfeln



Rosa gebratener Lammrücken

mit Kartoffelrösti und Ratatouillegemüse



Brie de Normandie mit Quittensenf



Zweierlei von der Williamsbirne

Tarte und Sorbet

5 Gänge 76,- Euro

4 Gänge 66,- Euro (ohne Käse)

3 Gänge (ohne Muschel/Käse) 47,. Euro

3 Gänge (ohne Suppe/Käse) 58,- Euro

3-Gang Weinbegleitung 16,- Euro

(2 x Ø,1 l und 1 x Ø,Ø5 l)

4-Gang Weinbegleitung 2Ø,- Euro

(3 x Ø,1 l und 1 x Ø,Ø5 l)

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar

Unser Veganes 4-Gang-Menü

Carpaccio von Roter Beete

mit Traubenkernöl und Weinessig mariniert



Cremesuppe von Muskatkürbis

mit Steirischem Kernöl



Quinoa - Dörrobst Taler

auf Wirsing in Rahm



Dreierlei hausgemachtes Sorbet



4 Gänge 49,- Euro

3 Gänge (ohne Carpaccio) 36,- Euro 3 Gänge (ohne Suppe) 40,- Euro

3-Gang Weinbegleitung 16,- Euro 4-Gang Weinbegleitung 20,- Euro

(2 x Ø,1 l und 1 x Ø,Ø5 l) (3 x Ø,1 l und 1 x Ø,Ø5 l)

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar

Etwas Besonderes..

Vorweg

Kraftbrühe vom Ochsenschwanz und gebackener Praline	8,50 €
Sautiertes Kalbsbries auf getrüffeltem Kartoffelstampf	26,50 €
Reibekuchen mit Saiblingskaviar in Rahm	18,50 €

Salat Bowl

mit Kichererbsen, Couscoussalat, eingelegten Oliven und kleinem Pitabrot	12,50 €
.....mit 3 Garnelen	19,00 €
.....mit Falafel	17,00 €
.....mit eingelegten Sardinen	19,50 €

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

auf Safran - Muschelrisotto 26,50 €

Rosa gebratene Tranchen von der Entenbrust 29,50 €

auf Püree und Flan von „Butternut Kürbis“

Surf & Turf

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Garnelenspieß
mit Kartoffelgratin 34,50 €

Steak vom Black Angus Rind mit „Cafe de Paris“-Butter 30,50 €

und Pommes Frites

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites 26,50 €

und Zitrone und Preiselbeermarmelade

Odenwälder Rehbockrücken mit Preiselbeerrotkohl 35,50 €

und Törtchen von Pastinaken und violetten Kartoffeln

Einfaches...

Cremesuppe von Steinpilzen	6,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Sprossen	5,50 €
Odenwälder Rehgulasch mit Butterspätzle und Preiselbeer Rotkohl	24,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites	15,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken mit Jägersoße und Butterspätzle	17,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken mit Kochkäse und Kroketten	17,50 €

,

Nudelgericht

Tagliatelle in Trüffelrahm 16,50 €

Für Stephanie

Currywurst wie in NRW 13,50 €

mit hausgemachten Curry und Pommes - auf Wunsch „Rot/Weiss“ (Ketchup/Mayo)

Essen für coole Kids

(bis 12 Jahre)

Paniertes Schnitzel mit Pommes 8,50 €

Nudeln mit Sauce Bolognese 7,50 €

Etwas Süßes

Crème brûlée von Valrhona Schokolade mit Orangenparfait	9,50 €
Gebackener Krapfen mit Nuss - Apfelfüllung an Vanillesauce und Zimteis	10,50 €
Gemischtes Eis mit Karamellsauce und Sahne	9,50 €
1 Kugel Eis mit Cream Dog Sahnelikör	6,50 €
1 Kugel Eis mit Lime Limetten Sahnelikör	6,50 €
1 Kugel Eis mit Pistazien Sahnelikör	6,50 €
1 Kugel Eis mit Eierlikör	6,50 €

Passend zum Dessert

Süßwein - nach Tagesangebot	5 cl	5,50 €
Portwein rot - nach Tagesangebot	5 cl	7,50 €