

Vorspeisen

Winterlicher Feldsalat mit Schalotten-Rahmdressing	€ 11,50
<i>Croûtons, gehobelte Champignons, Preiselbeeren, geröstete Nüsse mit karamellisiertem Ziegenkäse</i>	€ 16,50
Gebrannte Crème von der Gänsestopfleber	€ 24,00
<i>Rosinen, Haselnüsse, Kakaobohnenbruch, roter Weinbergspfirsich, Traubenmost</i>	
Leicht in Algen gebeiztes Filet von der Bachforelle	€ 20,00
<i>gepickeltes Wintergemüse, Dill-Sauerrahm, Senfsaat, Räucherfisch-Mousse</i>	

Suppen

Consommé vom Hunsrucker Reh	€ 9,50
<i>Misoroyal, kleine Teigtaschen</i>	
Schaumsuppe vom Muskatkürbis und Kardamon	€ 8,50
<i>Kerne und Öl vom Kürbis</i>	

Vegetarisch

Orientalischer CousCous	€ 16,50
<i>Berberitzen, Cashewkerne, Avocado, mariniertes Kräuterbouquet</i>	
Bandnudeln mit Wintertrüffel	€ 28,00
<i>Parmesansud, Schnittlauch, Schwarzwurzeln</i>	

Fisch

Ravioli von Krustentieren	€ 30,00
<i>Muschelsud, gegrilltes Paprikakompott, Petersilienöl, Poweraden</i>	
Als Zwischengang	€ 23,00
Auf der Haut gebratene Doradenfilets	€ 28,00
<i>Safran-Fenchel, gegrillter Oktopus, Tomatenkompott, Krustentier-Brühe</i>	
Als Zwischengang	€ 22,00

Fleisch

Geschmorte Eifler Ochsenbrust <i>Burgundersauce, kleiner Döppekuchen, gemischter Salat</i>	€ 20,00
Tranchen vom Kalbsrückensteak unter der Wallnusskruste <i>Gefüllte Wirsingsäckchen, Selleriepüree, Risolée-Kartoffeln, Trüffeljus</i>	€ 32,00
Blankett vom Kalb und Rinderzunge <i>Wintertrüffel, Schwarzwurzeln, Champignons, Butterblätterteig</i>	€ 28,00
Eifler Rinderfilet <i>Trüffeljus, gedünsteter, Spitzkohl, cremige Polenta „Rosso del Ticino“</i>	€ 36,00

Dessert

Gebackene Karthäuserklößchen <i>Riesling-Sabayone, Vanilleeis, eingelegte Glühweinfrüchte</i>	€ 9,50
Sorbetvariation <i>Holunderblütensüppchen, Schokoladenperlen</i>	€ 8,50
Manjari-Schokoladenschnitte mit gerösteten Haselnüssen <i>Mohneiscreme, Baileys-Sabayone, Armagnac-Pflaumen</i>	€ 14,50

Käse

Variation von Französischen Rohmilchkäsen <i>Feigensenssauce und Früchtebrot</i>	€ 14,00
--	---------

Menü

Gebrannte Crème von der Gänsestopfleber

*Rosinen, Haselnüsse, Kakaobohnenbruch, roter Weinbergspfirsich
Traubenmost*



Ravioli von Krustentieren

Muschelsud, gegrilltes Paprikakompott, Petersilienöl, Poweraden



Eifler Rinderfilet

Trüffeljus, gedünsteter Spitzkohl, cremige Polenta „Rosso del Ticino“



Manjari-Schokoladenschnitte mit gerösteten Haselnüssen

Mohneiscreme, Baileys-Sabayone, Armagnac-Pflaumen

€ 85,00

Wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass eine Bestellung unseres
Menüs bis 13:30 Uhr bzw. 20:30 Uhr möglich ist.