

Unser 5-Gang-Menü

Gebratener Pulpo
auf libanesischem Couscous Salat und Romesco Dip



Gazpacho mit Chorizowurst
Geeiste andalusische Gemüsesuppe



Kalbsrückensteak mit Kartoffelrösti
und Pfifferlingen à la crème



Brie de Meaux mit Feigensenf



Cheesecake „San Sebastian“
mit Beeren Allerlei und Sorbet von Weinbergpfirsichen

5 Gänge 76,- Euro

4 Gänge 66,- Euro (ohne Käse)

3 Gänge (ohne Pulpo/Käse) 47,- Euro 3 Gänge (ohne Suppe/Käse) 58,- Euro

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

(2 x 0,1 l und 1 x 0,05 l) (3 x 0,1 l und 1 x 0,05 l)

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar

Unser Veganes 4-Gang-Menü

Carpaccio von Bauerngurken mit Gurken Espuma und kleinem Salat



Gazpacho mit „nativem Olivenöl“
Geeiste andalusische Gemüsesuppe



Taler und Püree von jungen Erbsen
mit sautiertem Gemüse



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 0,1 l und 1 x 0,05 l) (3 x 0,1 l und 1 x 0,05 l)

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar

Etwas Besonderes..

Vorweg

Rinderbouillon mit Mantäschle	8,50 €
-------------------------------	--------

Sautiertes Kalbsbries auf Selleriepüree mit frischen Pfifferlingen	26,50 €
---	---------

Carpaccio vom Fjordlachs auf Gurken Estragon Sorbet mit Vinaigrette von weißem Balsamico	18,50 €
---	---------



Salat Bowl mit Kichererbsen, Couscoussalat, eingelegten Oliven und kleinem Pita Brot	12,50 €
---	---------

.....mit 3 Garnelen	19,00 €
---------------------	---------

.....mit Falafel	17,00 €
------------------	---------

.....mit eingelegten Sardinen	19,50 €
-------------------------------	---------



Hauptgang

Gebratenes Filet von „Dorade Royale“

auf Risotto von frischen Pfifferlingen

26,50 €

Rosa gebratene Tranchen von der Entenbrust

auf Berberitzen Couscous

29,50 €

Surf & Turf

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Garnelenspieß

auf Kartoffel - Lauchragout

34,50 €

Steak vom Black Angus Rind mit „Cafe de Paris“-Butter

und Pommes Frites

30,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites

und Zitrone und Preiselbeermarmelade

26,50 €

Odenwälder Rehbockrücken mit Preiselbeerrotkohl

und Maccaire Kartoffeln

35,50 €

Einfaches...

Crèmesuppe von frischen Pfifferlingen	6,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Sprossen	5,50 €
Odenwälder Rehulasch 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 mit frischen Pfifferlingen in Rahm

16,50 €

Für Stephanie

Currywurst wie in NRW

13,50 €

mit hausgemachten Curry und Pommes - auf Wunsch „Rot/Weiss“

Essen für coole Kids

(bis 12 Jahre)

Paniertes Schnitzel mit Pommes

8,50 €

Nudeln mit Sauce Bolognese

7,50 €

Etwas Süßes

Crème brûlée von Tahiti Vanille mit Himbeerparfait	9,50 €
Tarte von Aprikosen mit Rahmeis	9,50 €
Gemischtes Eis mit frischen Beeren 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 €