

Hauptgerichte Fisch

Konfiertes Lofoten Kabeljau

Gurken-Ingwer-Sud, sautierter Grünkohl, geröstete Sellerie-Crème
und Kartoffel-Knusper-Schnitte

€ 40

Gebratenes Filet vom schottischen Kaltwasser-Lachs

Piment-d'Espelette-Schaum, Safran-Öl, gefüllte Grill-Paprika
und geschwenkte Tagliatelle

€ 38

Hauptgerichte Fleisch

Medium gebratenes Rinderfilet vom Black Angus

in Gewürzbutter arrosiert, Schokoladen-Madeira-Nage, Rosenkohlblätter
gelbe Karotten-Crème und Trüffel-Kartoffelgratin

€ 43

Mit Aromaten geschmorte Kalbsbacke

kräftige Portwein-Jus, glacierte Zucchini, Spekulatius-Crumble
und Pastinaken-Stampf

€ 39

Dessert

Weihnachtsmarkt der Sinne

Bratapfelmousse, Schokoladen-Glühwein-Praline
gebrannte Mandeln und Lebkuchen-Parfait

€ 14

Spekulatius-Schokoladen-Pistazienschnitte

Orangen-Gel, Milchmädchen-Toffee und Rosmarin-Zitronen-Sorbet

€ 15

Süße Überraschung

Kleinigkeit aus unserer Patisserie mit Espresso

€ 11

Weinbegleitung

2024 Chardonnay
Weingut Klemens Andres
Niederkirchen, Pfalz
0,1 l € 4,50

2024 Riesling feinherb
Weingut Raddeck
Nierstein, Rheinhessen
0,1 l € 4,50

2024 Rosé vom Spätburgunder
Weingut van Volxem
Wiltingen an der Saar
0,1 l € 4,50

2024 Riesling-Winzersekt, trocken
Sektellerei Schloss Zell
Deutschland-Mosel, Zell
0,1 l € 7,00

2024 Gewürztraminer
Weingut Hohenfelser Hof
Westhofen, Rheinhessen
0,1 l € 4,50

5 – Gang Menü mit Weinbegleitung
€ 114
3 – Gang Menü mit Weinbegleitung
(ohne Zwischengang und Käse)
€ 74

Vegetarisches Menü

Ein kleiner Gruß aus der Küche

• • •

Rotkohl-Panna Cotta
mit Mandarinen-Chutney, gebeiztem Wirsing,
dehydriertem Tomatenschwamm und Zitrus-Gel
(solo € 19)

• • •

Geschwenkte Trüffel-Ravioli
mit Safran-Nage, Salbei-Öl, Johannisbeer-
Kaviar und marinierten Kräutern
(solo € 24)

• • •

Mediterrane Zucchini-Reisrolle
Tomaten-Basilikum-Ragout, Gemüsechips,
Erbsenkresse und gegrillte Polenta
(solo € 28)

• • •

Kleine Dessertvariation „Glockenturm“
(solo € 14)

• • •

Birne und Roquefort
Im Gewürzsud gegarte Birnenhälfte
mit Roquefort gratiniert, karamellierte
Pekannüsse und Feigensenf-Dip
(solo € 11)

5 – Gang Menü
€ 91
3 – Gang Menü
(ohne Zwischengang und Käse)
€ 61