

## Hauptgerichte Fisch

### **Konfirter 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 Volkem  
Wiltingen an der Saar  
**0,1 l € 4,50**

•••

**2024 Riesling-Winzersekt, trocken**  
Sektkellerei 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,  
Erbsekresse und gegrillte Polenta  
(solo € 28)

•••

**Kleine Dessertvariation „Glockenturm“**  
(solo € 14)

•••

**Birne und Roquefort**  
Im Gewürzsud gegarte Birnenhälften  
mit Roquefort gratiniert, karamellisierte  
Pekannüsse und Feigensenf-Dip  
(solo € 11)

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