

Davor oder einfach so

Gebrannte Grünkernsuppe
mit Wurzelgemüse und Markklößchen 8,90€

Feldsalat an Walnussdressing
gebratener Speck und Croûtons 10,90 €

Gratinierter Bio-Ziegenkäse
Manuka-Honig, Ananas-Mangochutney,
Rosmarin, Williamsbirne 16,90€

Carpaccio
Rinderfilet, gebratene Waldpilze, Pinienkerne
knuspriger Rucola, Parmesankäse 19,90€

Weinbergschnecken im Soufflenheimer Schneckenpfännchen
hausgemachte Kräuterbutter, Baguette 12,90€

Gebratene Gänseleber *nicht gestopft*
panierte Blutwurst, Apfel, Waldpilze 26,90€

Froschschenkel
provencale Panierung, Sauce Ajoli, Baguette 16,90€

Hausgebeizter Orangenlachs
Honig-Senf, gebackene Kapern, Senfkaviar 18,90€

Octopus á la Plancha
gebratener Octopus, Pimientos de Padron
Olivenöl, Knoblauch, Zitrone, Baguette 19,90€

Caesar-Salat mit gebratener Hühnchenbrust
krosser Serranoschinken, Crôutons
Parmesan, Caesar-Dressing 19,90€

Wintersalat mit gebratenen Waldpilzen,
geräucherte Entenbrust, gehobelter Parmesan 19,90€

Weinempfehlung Weiß

2023er En la parra-Bio
Bodega Nodus, Valencia, Spanien
Cuvée Chardonnay & Moscatel
0,25l 6,90€ / 0,75l 19,00€