



Vorspeisen, Zwischengerichte & Suppen

Tatar vom Kalb auf Kopfsalat-Mousse
Parmesanaioli & pikante Tomaten-Nektarinensalsa
18,50€

Crème brûlée vom Ziegenkäse
Piment d'Espelette, frische Kirschen & Pistazie
16,00€

Kleine hausgemachte Maultaschen
gefüllt mit Kalbsfleisch & -leber, karamellisierte Äpfel & Salbei
13,00€

3 Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl mit geröstetem Baguette
10,50€

Consommé vom Rind mit bunter Einlage, Tafelspitz & Klößchen
10,50€

Weißes Tomatenschaum-Süppchen
Basilikum-Ricotta-Ravioli

Salat

Kleiner Landgasthofsalat
4,80 €

Vegetarisch

Luftiger Briocheknödel mit Wildkräuterschaum
gebratene Pfifferlinge, Blumenkohlcrème & gehobelte Belper Knolle
26,00€



Hauptgänge

Rinderrücken-Steak vom Black Angus
Portweinjus
Kartoffel-Mousseline, Pfifferlinge & 2'erlei Blumenkohl
37,00€

Kotelett vom Strohschwein
weiße Portwein-Pfefferrahmsauce
Eifler Kartoffelkuchen & Spitzkohlsalat
34,00€

Backhendl vom Kikok Hahn
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
Zitronen-Preisselbeergelée
29,50€

Filet vom Zander auf der Haut gebraten
Zitronen-Verbene-Pesto
schwarzer Venerereis, Wassermelone & Kirschtomate
31,00€

Desserts

Mousse-Törtchen von Buttermilch
frische Erdbeeren, Kaffir-Limettenöl & Mojitosorbet // 13,00€

Süßes Glück
inklusive Kaffee oder Espresso & kl. Dessertüberraschung // 8,50€

„Omas Alibi“
Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Sahne & karamellisierte Nüsse // 6,50€

