

Menü – Waldlust

Cremesüppchen von Esskastanien und Pinien
mit Pastinakenchips und gehobeltem schwarzen Trüffel

**

Pastete vom hessischen Rehwild im Blätterteig
auf einem Salat von Steinchampignons und Waldheidelbeeren

**

Medaillon vom hessischen Hirschrücken
serviert mit Kräuterseitlingen, Kartoffelkrapfen und Portweinsauce

**

Sorbet von Preiselbeeren mit Portwein aufgegossen

Menüpreis

4 Gänge 45,00 €

3 Gänge ohne Pastete 38,00 €

Weinempfehlung

Barbera d'Alba Superiore 2014

Adriano Marco & Vittorio, Piemont, Italien

frisches Bouquet, fruchtige Note von Heidelbeeren, zarte Säure

0,75 l 32,00 €

Menü – Seaside

Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel
mit Honig-Senf-Sauce und Salatspitzen

**

Auf der Haut gebratenes Filet vom Nordsee Kabeljau
auf Steckrüben-Karotten-Stampf und Kartoffelstroh

**

Küchlein von Zartbitterschokolade mit flüssigem Kern
serviert mit Moosbeerengelee und nussiger Eiscreme

Menüpreis

3 Gänge 38,00 €

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc Bannstein 2016

Weinhaus Pfaffenweiler – Baden

trocken, prägnante Säure, fruchtige Mineralität

26,00 € 0,75 l

Menü – Vegetarisch

Französischer Ziegenkäse mit Feigensenf souffliert
an Apfel-Tannenhonig-Confit und Salatbouquet

**

Teigtaschen mit Waldpilzkräuterfüllung
verfeinert mit Trüffelrahm und gehobeltem Grana Padano

**

Crème Brûlée von Vanille und Haselnüssen
serviert mit Sauerkirscheis

Menüpreis

27,00 €

A la carte

Carpaccio vom Rind
mit Rukolasalat, gehobetem Grana Padano und Basilikumöl

12,50 €

Tatar vom Lachs
mit Honig Senf Sauce und Salatspitzen

8,50 €

**

Wiener Schnitzel vom westfälischen Kalbsrücken
mit gebackenen Kartoffelstäbchen, Waldheidelbeeren und Salatbouquet

17,90 €

Filet vom westfälischen Kalb mit soufflierter Haselnussbutter
an Stangenbohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

26,90 €

Empfohlen von **Rhein Main geht aus 2018**

Roulade vom bayrischen Rind mit Speck, Spreewaldgurken und Zwiebeln
mit Rote Bete Salat und Kartoffelstampf

14,50 €

**

Auswahl an Rohmilchkäse
mit Feigensenf, Moosbeeregelee und Nüssen

8,50 €