

Kulinarische Herbststaffel 2017 / Rheinland à la menu

Tatar & geräucherte Schulter vom Kalb mit Onsenei & Crème Fraîche	
*	
Saiblingsfilet – mild gegart mit Rieslingkraut / Krabbe & Speck	
*	
Rind – geschmort mit Blumenkohlpüree Roscoffzwiebel & gebratener Schwarzwurzel	
*	
Topfenmousse mit Meersalztoffee / Kaffeecrumble & Traubensorbet	
59,00 [4 Gänge] 44,00 [3 Gänge / ohne Saibling]	

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Rucola Salat & gebackene Kapern	13,50
Gebeizter Schottenlachs / Rösti & Crème Fraîche	14,00
Tatar & geräucherte Schulter vom Kalb mit Onsenei & Crème Fraîche	16,00
„Stulle“ - Geröstetes Brot / Frischkäse / Ei / geräuchertes Kalb / rote Zwiebel	13,00
Hummus mit hausgebeiztem Speck / geröstetem Foccacia / Tomate & Mojo	13,50
Island Kabeljau - roh / Salat von roter Bete & Apfel / Sauce Bourride	14,00
Saiblingsfilet - mild gegart mit Rieslingkraut / Krabbe & Speck	16,00

Hauptgerichte

Pasta mit Steinpilzrahm	20,00
Filet vom Kabeljau / Kartoffelstampf / sautierte Steinpilze & Pommery-Senfsauce	24,50
Mild gegarter Label Rouge Lachs / Asia Gurken & Misohollandaise	24,00
Satis & Fy 300 g Rinderrückensteak / weißes Bohnencassoulet & Rucola	27,50
Rosa gebratenes Kalbskotelett mit Kohlrabi & Drillingen	25,00
Rind – geschmort mit Blumenkohlpüree / Roscoffzwiebel & gebratener Schwarzwurzel	22,00
Iberico Schwein mit Nußbutterstampf / Roscoffzwiebel & Pfifferlingen	21,00

Dessert und Käse

Eis & Sorbet Auswahl aus unserer Patisserie	7,50
Grießflammerie mit eingelegten Kumquats & Pralineneis	8,00
Topfenmousse mit Meersalztoffee / Kaffeecrumble & Traubensorbet	8,00
Kleines Überraschungsdessert im Glas	3,50