

Menü des Hauses



UNSER KÜCHENTEAM UNTER DER LEITUNG
VON MATTHIAS PAASCH HEIßT SIE HERZLICH WILLKOMMEN

MENÜ DES HAUSES

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Rapskernmarinade, Feldsalat-Bouquet und Parmesan Chip

* * *

TOMATENCONSOMMÉ

mit Basilikumklößchen

* * *

GEBRATENE RIESENGARNELEN

an Reisbandnudeln mit Wakame, rotem Paprika und Pernodrahm

* * *

„ MILCHKALBVARIATION “

Filet, Bäckchen und Bries mit Rotwein Schalotten
und Kräuter-Kartoffelpüree

* * *

PISTAZIEN CRÊPES

mit Weichsel Mousse gefüllt und Espresso Milchschaum

pro Person 49,80 €

Als Drei-Gang-Menü 36,90 € pro Person
(Ohne Vorspeise und Zwischengericht)

Als Vier-Gang-Menü 43,90 € pro Person
(Ohne Zwischengericht)

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

WEIßER BURGUNDER

`IM ALTEN ROD`

Q.b.A., trocken

Selection Alexander von Essen

& Weingut Spiess, Rheinhessen

0,75 L-FL. 29,90 €

Saisonale Menüs



WINTERMENÜ

KALBSBRIES

in Nussbutter gebraten
mit Blattsalaten in Balsamico Vinaigrette

* * *

ZWIEBELRAHMSÜPPCHEN

mit Appenzeller Brotstange

* * *

STEAK VOM ANGUS RINDERRÜCKEN

auf Portwein Jus mit Spitzkohlgemüse und Kartoffelgratin

* * *

KÜCHLEIN AUS ZWIEBACK UND SAHNEQUARK

mit Orangeneis und Kumquats Konfit

pro Person 46,80 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

FRÜHBURGUNDER

Q.b.A., trocken

Weingut Meyer Näkel, Ahr

0,75 l Fl. 38,90 €

VEGETARISCHES MENÜ

KARTOFFELFLAN

mit Endiviensalat in Kräuter-Sauerrahm Dressing
und karamellisierten Walnüssen

* * *

CREMESÜPPCHEN VON ROTER BETE

mit Schaum und Stroh

* * *

SPINAT-RICOTTA KNÖDEL

auf einem Wintergemüse-Beet und Kürbissauce

* * *

KOMPOTT VON WALDBEEREN

mit Bourbon Vanilleeis

pro Person 36,80 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

RIESLING GUTSWEIN

Qualitätswein, trocken

Weingut Robert Weil, Rheingau

* Bekömmlich, fruchtige Spezialität vom weltbekannten Weingut in Kiedrich *

0,75 l Fl. 33,90 €