

	Auftakt	Intermezzo	Krönung	Ausklang	Voll & Ganz
herbstlich	Gebratene Blutwurst * Kartoffelpüree * Apfelmus * gebackene Zwiebeln herbstlicher Salat € 17.-	Steinbeisser-Frühlingsrolle * asiatische Muscheln * Singapurnudeln * Wasabischaum * Currycreme als Zwischengericht € 23.- als Hauptgericht € 29.-	Kalbstrilogie (Backe, Bries, Tafelspitz) * Blumenkohl à la creme * Butternudeln € 32.-	Briochepudding * Zwetschgenröster * Vanilleschaum * Rahmeis € 13.-	€ 75.-
mediterran	Carpaccio vom Label Rouge Lachs * Limonentapenade * Fenchel- Apfel-Orangen-Salat * Kalamansicreme € 21.-	Hummerbisque * Kaiserschoten * Garnelen-Hähnchen- Croustillandes € 14.-	Duette von Wachtel & Gänseleber * Kürbisrisotto * Romanesco * zweierlei Saucen € 32.-	Überbackenes Eis - Apareil Dimitri - hausgemachter Rumtopf * zweierlei Eis € 12.-	€ 69.-
heimatlich	Rindertatar * Keniabohnen-Salat * geräucherter Kaviar * Kartoffelchips * Trüffelcreme € 21.-	Nordsee Seezunge * Zitronenbutter * Nussspinat * Butterkartoffeln als Zwischengericht € 30.- als Hauptgericht € 42.-	Rehschnitzel * Haselnuss-Pankomehl-Panade * Wirsinggemüse * Kräutersaitlinge * Schupfnudeln € 29.-	Das Beste vom Apfel: Sorbet * Schaum * Mousse * Tarte * Salat € 14.-	€ 84.-
weinseelig	2019 Bock auf Riesling trocken Weingut Emmerich-Koebernik, Waldböckelheim 0,75 ltr/€ 30.-	2016 Stückfass Weißburgunder trocken Weingut Sinß, Windesheim 0,75 ltr/€ 42,00	2015 Cuvée Mariage trocken Weingut Sascha Montigny, Laubenheim 0,75 ltr/€ 55.-	Vielen Dank, dass Sie wieder bei uns reservieren und das Verständnis für die geänderten Bedingungen.	

