

Esskapade Menü

Salatvariation | Ziegenkäse | Granatapfel

Salad variation | goat cheese | pomegranate

Und/oder

Kürbis-Ingwerschaumsuppe | Cranberries | Kernöl

Pumpkin-ginger foamed soup | cranberries | seed oil

Danach

Heilbuttfilet | Risotto | Rote Bete | Babyspinat

Halibut filet | beetroot | babyspinach

Fisch als Zwischengang im 4-Gänge Menü

zzgl. 6,00

Oder

Argentinische Rinderlende | Herbstgemüse | Egerlinge
| Kartoffelstampf

Argentinian beef tenderloin | fall vegetables | mashed potatos | porcino mushrooms

danach

Dessertvariation Esskapade

Dessertvariation Esskapade

Oder

Käseauswahl mit Chutney

Cheese variation with chutney

3-Gänge Menü	39,00
4-Gänge-Menü	48,00
5-Gänge-Menü	57,00
Vegetarisches 3-Gänge-Menü	33,00

Weinbegleitung	3 x 0,1l	18,00
	4 x 0,1l	23,00
	5 x 0,1l	28,00

Unsere heutige Aperitifempfehlung:

I Winzersekt Weißburgunder & Spätburgunder 0,1l 13%vol.	6,50
I Alkoholfreier Frucht-Secco I van Nahmen 0,1l	5,00

Unsere Weine jetzt auch Zuhause Genießen.
Eine Auswahl finden Sie in unserem Weinregal.

Weinempfehlung des Tages

Grauburgunder vom Rotliegenden
Weingut Emmerich-Koebernik / Nahe

Freunde des Pinot Gris erkennen sofort die Charakteristik der Rebsorte wieder; die Nahe liefert mit ihren vielen verschiedenen Gesteinsarten die Mineralik.

0,1l	4.50
0,2l	8.40
0,75l	29.00

Assemblage: Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon & Dornfelder
Christian Peth-Wetz / Rheinhessen

Christian beweist mit seinen ungefilterten Weinen dass er ein gutes Händchen für Tiefgang hat und hat uns von Anfang an mit seinen Tropfen überzeugt.

0,1l	4.60
0,2l	8.70
0,75l	29.00



Vorspeisen

I kleine Salatvariation I I Kirschtomaten I Kürbiskerne	4.50
I Kürbis-Ingwerschaumsuppe I Cranberries I Kernöl	6.50
I Salat Bowl I Granatapfel I Tomate I Croutons	9.50
+ Ziegenkäse	3.50
+ Rinderstreifen	4.00

Klassiker!

Currywurst I Blattsalat I Grill-Kartoffeln	9.50
Geschmorte Lammkeule I Wirsing I Kartoffelstampf	17.50

Hauptspeisen

I Kürbis-Ravioli I Tomate I Rucola I gereifter Gouda	klein 11.00 groß 15.00
I Risotto I Egerlinge I Muskatkürbis I Babyspinat I Apfel	16.50
I Heilbuttfilet I Risotto I Herbstgemüse I Kokosschaum	21.00
I Barbarie Entenbrust I Karotten I Püree I Preiselbeeren	24.00

Dessert

I Unser Klassiker...lauwarme Schokoladentarte I Sorbet	8.50
I Salz-Karamell Panna Cotta I Apfel	6.50
I Dessertvariation "Esskapade"	10.00
I Käseauswahl I 3 Sorten I Chutney I Nüsse	11.00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Service.



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.