

Schlemmermenü

*Carpaccio vom Pulpo
Kalb, Avocado, Mandarine, Winterspargel*

* * * * *

*Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Miso-Beurre-Blanc, Karotte, Erdnuss, Ricotta-Tortelloni*

* * * * *

*Skreifilet, Guanchale
Rote Bete, Salz-Zitrone, Mascarpone*

* * * * *

*Französische Ente
Couscous, Birne, Petersilie, Hollandaise*

* * * * *

*Opera-Schokoladen-Schnitte
Blutorange, Kaffee, Passionsfrucht*

*3 Gangmenü mit Pulpo oder Skrei, Wolfsbarsch oder Ente, Opera 85 €
4 Gangmenü mit Pulpo, Skrei, Wolfsbarsch oder Ente, Opera 105 €
5 Gangmenü komplett 124 €*



"Probier mal Ahrtal" Menü

gebackene Praline vom Saibling
Chicoreé, Orange, Forellenkaviar

2025er Grauburgunder, VDP Gutswein, trocken
Weingut Burggarten, Heppingen

* * * * *

Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken
Rote Bete-Koriander-Gemüse, Ravioli

2023er Frühburgunder, trocken
Weingut Kriechel, Walporzheim

* * * * *

Pralinen Eisgugelhupf
Apfel-Calvados-Ragout und Tonkabohnenschaum
2023er Riesling, "Eck", Spätlese
Weingut Sermann, Altenahr

3Gangmenü 59 €
Weinempfehlung (3x0,1l) 18 €

Upgrade zum Menü als Zwischengang

gebratene Riesengarnelen mit DimSum und Blutorangenchutney
wilder Brokkoli und Curryschaum

4Gangmenü 78 €



Unsere Sektempfehlung im Februar

2022er Sauvignon Blanc, extra trocken, traditionelle Flaschengärung
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg, Pfalz 0,1 l € 8,90

Aperitifempfehlung

Secco Zerro, Weingut Juliusspital , Alkoholfrei, trocken	0,1 l	€ 6,00
Winzersekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	€ 6,00
Aperitif Gasthaus Assenmacher	0,1 l	€ 6,50

Vorspeisen

Frischer Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing	(€ 10,50)
Radieschensprossen, gerösteten Kürbiskerne und Croûtons	€ 16,50
gebackene Praline vom Saibling	
Chicoreé, Orange, Forellenkaviar	€ 20,50
Carpaccio vom Pulpo	
Kalbstatar, Avocado, Mandarine, Winterspargel	€ 26,00

Suppen & Zwischengerichte

feine Knoblauchcreme mit Graubrot-Croûtons	
Rindertatar und Schnittlauchöl	€ 15,50
Cremesuppe vom Spinat	
mit gebeiztem Sesam-Lachs und Mangochutney	€ 16,50
Skreifilet, Guanchale	
Rote Bete, Salz-Zitrone, Mascarpone	€ 23,00

Fischgerichte

gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce	(€26,00)
Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree	€ 36,00
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten	
Miso-Beurre-Blanc, Karotte, Erdnuss, Ricotta-Tortelloni	€ 45,00

Vegetarisches Gericht

<i>Tiroler Spinatknödel mit Bergkäsehobel</i>	(€ 22,50)
<i>Tomatensoße, Nussbutter, Rucola</i>	€ 27,50

Fleischgerichte

<i>Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken</i>	(€ 31,00)
<i>Rote Bete-Koriander-Gemüse, Ravioli</i>	€ 39,00
<i>Geschnetzeltes von der Rehkeule mit Rahmpilzen</i>	(€ 31,00)
<i>Rosenkohlgemüse und Spätzle</i>	€ 39,00
<i>rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste</i>	
<i>Speck-Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 38,00

Französische Ente

<i>Couscous, Birne, Petersilie, Hollandaise</i>	€ 45,00
---	---------

Die in Klammern genannten Preise beziehen sich auf eine kleine Portion.

Desserts und Käse

<i>Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahr Winzer - Sekt aufgefüllt</i>	€ 11,00
<i>Hausgemachtes Vanilleeis</i>	(€ 11,00)
<i>mit pochierter Weißweinbirne und Schokoladensauce</i>	€ 14,50
<i>Pralinen Eisgugelhupf</i>	
<i>Apfel-Calvados-Ragout und Tonkabohnenschaum</i>	€ 17,50
<i>Opera-Schokoladen-Schnitte</i>	
<i>Blutorange, Kaffee, Passionsfrucht</i>	€ 21,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann</i>	4 Stücke € 12,00
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	7 Stücke € 19,00