

Schlemmermenü

*Marinierte Lachsforelle,
Rote Bete, Meerrettich, Joghurt*

* * * * *

*Variation von der Karotte
Kaninchen, Jacobsmuschel, Ingwer*

* * * * *

*Schweinebauch mit Senf
Kohlrabi, Apfel, Buttermilch*

* * * * *

*Rinderfilet "Wellington"
Sellerie, Trüffeljus, Backe, Zwiebel*

* * * * *

*Cassis, Dulce de Leche-Eis, Vanillebirne
"Kir Royal"*

3Gangmenü mit Lachsforelle oder Karotte, Rinderfilet, Cassis 87 €
4Gangmenü mit Lachsforelle, Karotte oder Schweinebauch, Rinderfilet, Cassis 107 €
5Gangmenü 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 März

2022er Sauvignon Blanc, extra trocken, traditionelle Flaschengärung

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg, Pfalz 0,1 l € 8,90

Aperitifempfehlung

<i>Secco Zero, Weingut Juliusspital, Alkohol frei, trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Winzersekt mit Holunderblütensirup</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Aperitif Gasthaus Assenmacher</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 6,50</i>

Vorspeisen

<i>frischer Blattsalat mit Limetten-Vinaigrette</i>	<i>(€ 12,0)</i>
<i>Karamellisierter Sesam & Ingwer-Karottensalat</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>gebackene Praline vom Saibling</i>	
<i>Chicoreé, Orange, Forellenkaviar</i>	<i>€ 20,50</i>
<i>Marinierte Lachsforelle,</i>	
<i>Rote Bete, Meerrettich, Joghurt</i>	<i>€ 26,00</i>

Suppen & Zwischengerichte

<i>feine Knoblauchcreme mit Graubrot-Croûtons</i>	
<i>Rindertatar und Schnittlauchöl</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Cremesuppe vom Spinat</i>	
<i>mit gebeiztem Sesam-Lachs und Mangochutney</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Variation von der Karotte</i>	
<i>Kaninchen, Jacobsmuschel, Ingwer</i>	<i>€ 23,00</i>

Fischgerichte

<i>gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce</i>	<i>(€26,00)</i>
<i>Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>gebratenes Skreifilet und Riesengarnelen mit Blutorangenchutney</i>	
<i>DimSum und wilder Brokkoli und Curryschaum</i>	<i>€ 41,00</i>

Vegetarisches Gericht

<i>Tiroler Spinatknödel mit Bergkäsehobel</i>	(€ 22,50)
<i>Tomatensauce , 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>Rosenkohl Gemüse und Spätzle</i>	€ 39,00
<i>rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel- Senfkruste</i>	
<i>Speck- Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 38,00
<i>Rinderfilet "Wellington"</i>	
<i>Sellerie, Trüffeljus, Backe, Zwiebel</i>	ab 2 Personen pro € 45,00

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

Desserts und Käse

<i>Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Alh Winzer - Sekt aufgefüllt</i>	€ 11,00
<i>Hausgemachtes Vanilleeis</i>	(€ 11,00)
<i>mit pochierter Weißweibirne und Schokoladensauce</i>	€ 14,50
<i>Pralinen Eiskugelhupf</i>	
<i>Apfel- Calvados- Ragout und Tonkabohnenschaum</i>	€ 17,50
<i>Cassis, Dulce de Leche- Eis, Vanillebirne</i>	
<i>"Kir Royal"</i>	€ 21,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann</i>	4 Stücke € 12,00
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	7 Stücke € 19,00