

SAISONALE EMPFEHLUNG

Mediterrane Fischsuppe mit Safran <i>Lachs und Shrimps</i>	9,90 €
Bärlauchcremesuppe mit Garnele	11,90 €
Feldsalat mit Speck <i>verfeinert mit karamellisierten Walnüsse , Croutons und Kartoffeldressing</i>	11,50 €
Tagliatelle mit Bärlauchpesto und 4 gegrillten Garnelen	23,50 €
Gebratener Leberkäse mit zwei Spiegeleiern <i>Senf & Bratkartoffeln</i>	16,90 €
Wildschweinbratwürste <i>Senf & Bratkartoffeln</i>	16,90 €
Rinderminutensteak auf Buntem Salat	17,90 €
Hirschgulasch aus dem Taunus <i>mit Klößen , Apfelrotkohl und Preiselbeeren</i>	24,90 €
Rinderroulade in Rotweinsauce <i>mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree</i>	24,90 €
Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo Sauce <i>mit Rahm-Wirsing & Kartoffelpüree</i>	26,90 €

Weinempfehlung des Hauses

Perrin et Fils Cotes du Rhone Villages - Côtes du Rhône
0,2 l - 8,50 €

In dunklem Purpurrot glänzt er im Glas , sein Duft von Brombeeren und Pfeffer ist kraftvoll. Am Gaumen ist er opulent , rund , sehr ausgewogen und gut strukturiert mit Noten von Konfitüre , Johannisbeere und schwarzen Oliven. Der Nachklang ist lang und intensiv.

