

Vorspeisen

Jakobsmuschel unter der Erdnußkruste an Erbsen – Chili - Mousse	14,50 €
Roberts 5 Köstlichkeiten nach Markt	15,50 €
Gebratene Gänseleber mit karamellisierten Apfelspalten an herbstlichem Salat	14,50 €
Kerns Feldsalat im Kartoffeldressing mit Speck und Zwiebeln	9,50 €

Suppen

Waldpilzessenz mit Rehmaultasche	9,50 €
Kürbisrahmsüppchen	9,00 €

Hauptgänge



vom 08.11. bis 19.11.2018

Traditioneller Gänsebraten, Brust und Keule von der Freilandgans auf eigener Jus, mit Rotkohl, Maronenmousse, Apfelkompott und zweierlei Knödel

31,50 €

In Malscher Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen mit Kürbistortellini und kleinem Gemüse

27,50 €

klein

24,50 €

Filet vom Rheinzander an Rote Beete – Kartoffelstampf mit Meerrettichschaum

29,00 €

klein

26,00 €

US Flanksteak vom Black Angus mit Barbecue – Soße, glacierten Zuckerschoten und Süßkartoffelstampf

29,50 €

Geschmorter Baby Pak Choi mit pochiertem Ei in Sesam-Erdnußschmelze und Schupfnudeln von der Süßkartoffel

26,50 €

Dessert (Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiß ob sie wiederkommen)

Oscar Wilde

Mousse von Bitterschokolade und Chili mit Birnensorbet und
Nuß – Karamellschnitte 10,50 €

Sorbet von Mango und Passionsfrucht an Grapefruit mit
Kokos - Schmarrn 10,50 €

Liaison von Apfel und Mascarpone 9,50 €

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf 8,50 €

Ein Süßwein zum Dessert ?

2014er Ruländer Spätlese Weingut Heitlinger, Tiefenbach 5 cl 4,50 €