



Degustationsmenü

Herbstliche Salatvariation mit Rotem Rettich, Rapunzel und Himbeerdressing

€ 7,50

2016

Lugana

Bertani

Venetien

0,1l € 4,50

Kartoffelsuppe mit Serranochip

€ 7,50

Frischkäsesorbet mit Kerbelschaum

€ 6,00

*Rosa Rinderfilet an gegrillten Kräutersaitlingen,
konfierter Fleischtomate und kleinen Schwenkkartoffeln*

€ 31,00

2013

Mouton Cadet

Baron Philippe Rothschild

Bordeaux

0,1l € 5,00

Blaubeersorbet auf Apfelmiskuit mit Preiselbeer-Baiser

€ 8,00

Cremant Cuvée Tresor rosé

Bouvet Ladubay

Loire

0,1l € 7,00

Menüpreis ohne Weinbegleitung € 60,00

Menüpreis mit Weinbegleitung € 76,00



Schlossmenü

Waldpilzcremesüppchen
€ 8,50

2016
Grauburgunder & Chardonnay
Weingut Dr. Köhler
Rheinhessen
0,1l € 4,00

Zitronenlachs auf Petersilien-Kartoffel-Püree und Süßkartoffelchip
€ 21,00

2016
Sancerre "Les Bonnes Bouche"
Henri Bourgeois
Loire
0,1l € 4,50

Ananassorbet auf Kokosküchlein und Limettencreme
€ 9,00

2009
Riesling Auslese ErbacherHohenrain
Weingut Jakob Jung
Rheingau
5cl € 5,00

Menüpreis ohne Weinbegleitung € 38,50
Menüpreis mit Weinbegleitung € 52,00



Aperitifempfehlung

Lillet Vive (Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minze, Eiswürfel)
0,1l € 6,50

Menü „Amélie“

Seezungenröllchen an bunten marinierten Linsen und Wildkräutern

€ 11,00

2016

Riesling VDP Gutswein

Weingut Wegeler

Mosel

0,1l € 4,50

Steckrübensüppchen mit flambiertem Garnelenspieß

€ 7,50

2013 Reserve Spéciale Sauvignon

Gerard Bertrand

Sud de France

0,1l € 4,00

Filet vom Havelländer Apfelschwein mit Wirsing, Babymöhre, Hirse-Risotto und Spinat

€ 23,00

2016

Rosé

Weingut Zelt

Pfalz

0,1l € 4,50

Quittensüppchen an Tonkabohnen Crème Brûlée

€ 8,00

2015

Stettener Scheurebe

Weingut am Stein /Franken

0,1l € 5,00

Menü ohne Weinbegleitung € 49,00

Menü mit Weinbegleitung € 67,00



Kürbiskarte

Weinempfehlung zu unseren Kürbisgerichten

2016

S&M rosé

Sella & Mosque

Sardinien

0,1l € 4,00

0,75l € 26,00

Gebrannter und mit Pesto Rosso marinierter Kürbis an Wildkräutersalat
€ 8,50

Kürbis-Orangensuppe
€ 7,00

Gebratene Kammuschel an Kürbisravioli
€ 12,00

Rinderbraten vom falschen Filet
an sautierten grünen Bohnen, Kürbis- Kartoffelpüree und Portweinjus
€ 19,00

Involtini vom Kalb an Kürbisgnocci und glasierten Kirschtomaten
€ 16,00

Französische Köseauswahl mit Feigensenf und Trauben
€ 11,00