

## MENÜ

Amuse gueule

\*

**Herbstliche Blattsalate** *umlegt von  
rosa gebratenen Rehfiletscheiben  
und Pfifferlingen* € 16

\*

**Consommé** *vom Schwarzfederhuhn  
mit Kräuterklößchen und Gemüsebrunoise* € 6

\*

**Kleines Pot au feu**  
*von der Tigerprawn-Riesengarnele  
und Wildreisbällchen* € 14

\*

**Türmchen aus Kalbsfiletmedaillons**  
*und Kräuterseitlingen an Trüffeljus  
mit Briocheroulade und Spitzkohl* € 28

\*

**Quark-Vanillesoufflé** *mit Himbeersorbet  
und Himbeermark* € 11

Menü € 63

Menü -ohne Suppe und Pot au feu € 41

Als begleitende Weine  
empfiehlt unsere Sommelière:

Rheinhessen 2015

**1/3 Juwel Juliane Eller Cuveé**

*Kerner, Müller-Thurgau und Silvaner*

*Qualitätswein, Gutsabfüllung Weingut Eller*

0,1l € 4 / 0,2l € 7,80

Pfalz 2015 **Saint Laurent**

*Qualitätswein, Gutsabfüllung, Weingut Krieger*

0,1l € 4 / 0,2l € 7,90

**Steinpilzcremesüppchen**

*mit Bündnerfleischstreifen*

*und goldgelben Brotcroûtons* € 9

\*

**Feinsalate von heimischen  
Gärtnereibetrieben**

*mit gebratenen Speck-Pfifferlingen*

*und Knoblauchbrot* € 11

\*

**Dreierlei von der Barbarieente**  
*mit Feldsalat in Mangodressing* € 17

**„Wilde Wochen“** *eine Kooperation  
mit der Grimmheimat Nordhessen und dem  
Naturpark Habichtswald*

**Terrine vom**

**Habichtswaldschwein**

*in einem Beet von feinen Salaten in  
Himbeerdressing mit Rotweinquitten,  
schwarzen Walnüssen und Brioche* 14 €

\*

**Medaillons vom**

**Habichtswaldschwein** *an Calvados*

*Sauce mit Rahmspitzkohl, frischen  
Waldpilzen und Schupfnudeln* 22 €

\*

**Wildschweinragout vom  
Habichtswaldschwein**

*mit Preiselbeerbirne,  
gebratener Semmelroulade und Feldsalat  
in Schmanddressing* 18 €

\*

**Rinderfiletspitzen** *in Pfifferlingrahm  
mit Parmaschinkenrösti und Blattsalaten  
in Balsamico Dressing* € 25

\*

**Rosa gebratene Barbarieentenbrust**

*an Johannisbeersauce  
mit Erbsenschotenstreifen  
und Schupfnudeln* € 22

\*

**Geschmorte Hirschkalbskeule**  
*an Blauburgundersauce mit Edelpilzen,  
Apfel-Rotkohl und Semmelroulade* € 19

\*

**Steak vom weißen Heilbutt**  
*mit Pfifferlingen, Rieslingschaumsauce,  
goldgelben Kartoffelperlen  
und herbstlichem Salat* € 28

\*

**Gebrautes Zanderfilet**  
*auf mediterranem Gemüse  
mit Tomatennudeln* € 24

\*

Vegetarisch:

**Tagliatelle** *in Junglauch-Pfifferlingrahm  
mit Feldsalat in Schmanddressing* € 16

\*

**Gebackene Apfelspalten** *mit Zimtzucker  
und Vanillerahmsauce* € 10

\*

**Walnusseis** *auf flambierten Armagnac  
Zwetschgen und gerösteten Zuckermanteln*  
€ 11

\*

**Hausgemachte Pralinen**

*mit einem Espresso* € 5,90