

KLASSIKER

- 1. Kürbis-Crème-Suppe** 9,00
vom Muskat-Kürbis / Kürbiskerne / Steirisches Kürbiskern-Öl
- 2. Herbstlicher Spinat-Salat*** 10,00
Spinat / Chicorée / Sellerie / Karamellierte Birne / Walnuss
* auch wählbar als kleiner Beilagen-Salat 5,50
- 3. Coq au Riesling** 19,00
vom Paderborner Hähnchen / Estragon-Trauben / Schalotte /
Pommes Allumettes
- 4. Fisch-Ragoût de Maufel** 19,00
Kartoffel-Brandade / Karotten / Zuckerschoten /
Schalotten-Elbling-Sauce
- 5. Dessert** 9,00
Crème Brûlée / Zimt-Parfait / Kompott von der Quitte /
Zartbitter-Schokolade

MENÜ-VORSCHLÄGE

- 3-Gang-Menü COQ: Gänge 1 / 3 / 5 35,50
4-Gang-Menü COQ: Gänge 1 / 2 / 3 / 5 45,00
3-Gang-Menü FISCH: Gänge 1 / 4 / 5 35,50
4-Gang-Menü FISCH: Gänge 1 / 2 / 4 / 5 45,00
*3-Gang-Menüs mit Salat statt Suppe: plus 1,00 EUR
Alle Gerichte sind einzeln bestellbar!*

UNSERE GERICHTE FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- Assiette Fromage** (Käse-Auswahl) 14,00
Trauben / Apfel-Senf / Kleiner Brotkorb
Unseren Käse beziehen wir aus der Schweizer Käserei JUMI
- Assiette "de maufel"** (Teller für 2 Personen) 19,00
Pastete im Teig "Maufel" & Riesling-Gelee / Terrine
von der ungestopften Entenleber & Gel von der Birne /
Wild- **oder** Geflügelleber-Pâté & Zwiebel-Confit
- Elsässer Flammkuchen** 12,00
Duroc-Speck / Zwiebeln / Crème Fraîche