

ENTRÉES & FLAMMKUCHEN

Kleiner Grünkohl-Salat v 7,00
Geröstete Schalotten / Croûtons / Schalotten-Senf-Vinaigrette

Kürbis-Crème-Süppchen v 9,50
Muskatkürbis / Kürbiskerne & -Öl

Rillettes von der Gans 12,00
Rillettes / Zwiebel-Confit / Salat-Bouquet

Hausgebeizter Lachs 16,00
Beluga-Linsen-Salat / Senf-Dill-Crème / Salz-Zitrone

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen 14,00
Duroc-Speck / Zwiebeln / Crème Fraîche

Flammkuchen vegetarisch v 14,00
Birme / Blauschimmel-Käse / Walnüsse / Crème Fraîche

Assiette Fromage 17:00
Auswahl 4 Käse / Traube / Walnuss / Apfel-Senf
– Auswahl 2 Käse-Sorten 10,00

Wir begleiten unsere Gerichte mit einem Brotkorb. Nach dem ersten Brotkorb berechnen wir jeden weiteren mit 3,00 EUR.

HAUPTGERICHTE & DESSERTS

Pommes-Croquettes v 24,00
Butternusskürbis / Pilze / Schalotten-Velouté / Sesam
Eingelegte Rote Zwiebeln

Coq au Riesling 26,00
Paderborner Hähnchen / Estragon-Trauben / Schalotte /
Pommes Allumettes

Fisch-Marmite (*Ragoût*) 26,00
Kabeljau / Lachs / Flusskrebse / Möhren / Erbsen / Weißwein
Kartoffel-Brandade

Boeuf Bourguignon von *Ochsenbäckchen* 29,00
Ochsenbäckchen / Champignons / Bund-Karotte /
Perlwiebel / Duroc-Speck / Petersilie / Kartoffel-Stampf

Confierte Entenkeule 28,00
Entenkeule / Kartoffelklöße / Cassis-Rotkraut / Jus

Steak & Frites 39,00
Entrecôte vom Bayerischen Rind (Jungbulle) / Pommes Frites /
Beilagensalat / Kräuterbutter

DESSERTS

Crème Brûlée 10,00
„Best in town“, sagen unsere Gäste.

Zimt-Parfait 10,00
Pflaumen-Kompott / Schokoladen-Segel