

# SPEISEN

## SUPPE

Steinpilz Schaumsuppe / Speck / Croûtons 12.00

Rinder Consommé / Brät Klößchen / Wurzelgemüse 12.50

## VORSPEISE

Französischer Ziegenkäse  
Physalis / Kürbis / Verveine / Blätterteig 16.50

Rinder Tatar  
Eier Gemüse Salat / Endivie / Speck 18.00

Thunfisch Sashimi  
Sonnenblumenkerne / Bergamotte / Rettich / Sesam 19.50

Gänsestopfleber  
Rote Feige / Bitterschokolade / Sellerie / Brioche 22.50

**2016 Maury Vintage, Mas Amiel, Roussillon** **Gl. 5 cl** **5.50**

## HAUPTSPEISE

Taleggio  
Polenta / Rote Bete / Quitte / Chicorée 19.50

Zander  
Papriziertes Bohnengulasch 28.50

Rinderfilet  
Steinpilze / Zwetschgen / Drillinge / Blattpetersilie 33.00

## DESSERT

Apfelkuchen „Sehr Fein“  
Rosine / Calvados / Mascarpone Eis 12.50

**2018 Huxelrebe Beerenauslese, Weingut Georg Gustav Huff** **Gl. 5 cl** **5.50**

## HAUSGEMACHTE HEIMAT UNTERSTÜTZUNG ZUM MITNEHMEN:

Pfirsich Marmelade 200 gr. Glas 5.00

Zwetschgen Latwerge 200 gr. Glas 5.00

# KÄSE

Selles-sur-Cher Ziegenkäse  
Brebis Rousse Schafskäse  
Coulommiers  
Camembert de Normandie  
Chaource  
Brillat-Savarin  
Livarot de Normandie  
Époisses de Bourgogne  
Comté 12 Monate gereift  
Gruyère Jura 18 Monate gereift  
Bleu d'Auvergne

Käseauswahl	3 Sorten	12.50
Käseauswahl	5 Sorten	16.50
Käseauswahl	alle Sorten	25.00

## Unsere Weinempfehlung zum Käse:

2006 Riesling Spätlese „530.3“ Gl. 0,1 l 6.50  
Weingut August Kessler, Assmannshausen, Rheingau

# SCHINKEN

Ibericoschinken	Spanien	18.50
Serranoschinken	Spanien	12.50
Bresaola	Veltlin	11.50
Hirschschinken	Tirol	15.50
Schinkenspeck	Südtirol	7.50
Ahle Worscht	Nordhessen	8.50
Salami	Toskana	7.50

Schinkenauswahl klein	13.50
Schinkenauswahl groß	19.50