BLAUER ESEL
FEIN AUFGETISCHT

3-Gänge
WEIHNACHTSMENÜ

Maronensuppe
Eingelegter Grünkohl
Weißweinschaum

Grauburgunder, BLAUER ESEL-UFERLOS,
Schneider Pfaffmann, Pfalz

***

Barbarie Entenbrust
Rotkohl | Klöße | Semmelbutter
Backpflaumenjus

Côtes du Rhône, Famille Guigal,
Rhone, Frankreich

***

Bratapfel
Lebkuchen-Crumble
Orangen-Zimt Sorbet

Gewürtztraminer, Weingut Hammel,
Nobel&Süß, Pfalz

3 Gänge | 48€
Weinbegleitung | 15€
Auf Wunsch auch ohne Alkohol
oder gemixt.

4-Gänge
WINTERMENÜ

Geräucherter Ziegenkäse
Kakicarpaccio | Sriracha
Minz-Gel | Grünzeug

Crémant Brut, Gratien & Meyer Loire,
Frankreich

***

Rotkohlsuppe
Eingelegter Kürbis | Perlzwiebeln
Mandelchip

Bardolino Chiaretto Classico Rosé,
ZENI, Italien

***

Geschmorte Hirschbacke
Gelbe Blumenkohlcreme | Erbsenpüree
Kräuterseitling | Hirschjus | Preiselbeere

Barbera Appassimento, San Silvestro,
Piemont, Italien

oder

Gebratener Zander
Kürbisrisotto | Basilikum-Espuma
Perlzwiebeln | Kürbiskerne

Weissburgunder, BLAUER ESEL-UFERLOS,
Schneider Pfaffmann, Pfalz

***

Quarkmousse
Weiße Schokoladensteine
Kokosnuss-Crunch | Holundersorbet
Granatapfel

Italienischer Espresso

4 Gänge | 65€
Getränkebegleitung | 23€
Auf Wunsch auch ohne Alkohol
oder gemixt.

VORSPEISEN

Frisches Brot Zweierlei hausgemachte Dips	5€
Rotkohlsuppe Eingelegter Kürbis | Perlzwiebeln Mandelchip	8€
Maronensuppe Eingelegter Grünkohl Weißweinschaum	9€
Glasierter Kräuterseitling Gelbes Blumenkohlpüree Grapefruitkaviar	14€
Geräucherter Ziegenkäse Kakicarpaccio | Sriracha Minz-Gel | Grünzeug	16€

HAUPTSPEISEN

Healthy-Bowl Kichererbsen | Mangochutney Buchweizen | Blumenkohl | Kürbis Edamame | Avocado | Rote Bete-Creme	19€
Gern dazu: Hähnchenbrustfilet	8€
Tagliatelle Cacio e Pepe Grana Padano | Garnelen	26€
Barbarie Entenbrust Rotkohl | Klöße | Semmelbutter Backpflaumenjus	30€
Gebratener Zander Kürbisrisotto | Basilikum-Espuma Perlzwiebeln | Kürbiskerne	32€
Geschmorte Hirschbacke Gelbe Blumenkohlcreme | Erbsenpüree Kräuterseitling | Hirschjus | Preiselbeere	33€
Rumpsteak Kartoffelgratin | Bohnenvariation Pfeffersauce	34€

DESSERTS

Huf_eis_englück Hausgemachte Eisvariation (auch möglich)	11€
Quarkmousse Weiße Schokoladensteine Kokosnuss-Crunch Holundersorbet Granatapfel	12€
Bratapfel Lebkuchen-Crumble Orangen-Zimt Sorbet	12€

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung.

TAPAS BUNT AUFGETISCHT

GETEILTER GENUSS IST DOPPELTE FREUDE

KALT

Schwarze Oliventapenade	3€
Bunter Olivensalat	4€
Bohnenaufstrich „Bigilla“ mit Knoblauch, Zitrone & Olivenöl	4€
Gebratene Champignons in Knoblauch-Balsamico	4€
Artischocken in Kräuteröl	5€
Datteln mit Humus	5€
Italienischer Schinken „Prosciutto“	5€
Zucchini-Lachsrolle	6€

WEINEMPFEHLUNG
WEIßER ODER ROTER LOLEA SANGRIA
0,2L 8€
FLASCHE 25€

WARM

Gebratene grüne Paprika „Pimientos de Padrón“	5€
Runzelkartoffeln „Papas Arrugadas“	5€
Mallorca Törtchen mit Aubergine, Ziegenkäse, Tomate, Paprika	5€
Hackbällchen in Tomatensauce „Albondigas“	6€
Datteln im Speckmantel	6€
Mozzarella-Sticks	6€
FILO-Zigarre mit Feta	6€
Gebratene Garnelen in Knoblauchsauce	7€

DIPS

Aioli	2,50€
Guacamole	2,50€
Mojo Verde	2,50€
Tomatensalsa	2,50€

CHEFS CHOICE FÜR 2 35€

=vegan

=vegetarisch