

## Aperitif

Hausgemachter <b>Schlehenlikör</b> mit Winzersekt	0,1 l	€ 8,50
<b>Pinot Rosé Sekt Brut</b> - Flaschengärung - Weingut Jean Rapp, Pfalz	0,1 l	€ 9,00
<b>„FRECHE HELENE“</b> -Erfrischender Birnen-Cocktail ohne Alkohol-	0,1 l	€ 8,00

**Zu unseren Aperitifs reichen wir hausgebackene Grissini!**

## Unser Gourmetmenü

Hausgemachte Terrine vom Wolfsbarsch  
zu Pesto - Romatomen

Cremiges Lauchsüppchen mit Räucherforelle

Meerwassergarnelen mit Krustentiersauce  
und Fenchel

Rehkeule in Pfifferlingsrahm  
mit Preiselbeeren und handgeschabten Spätzle

Unsere Käseauswahl

Crème brûlée an Birnen-Limonenkompott  
und Schokoladeneis

6-Gang-Menü	€ 83,00
5-Gang-Menü	€ 78,00 (Käse <b>oder</b> Dessert)
4-Gang-Menü	€ 73,00 ( <b>ohne</b> Garnelen, Käse <b>oder</b> Dessert)
3-Gang-Menü	€ 68,00 (Vorspeise, Reh oder Garnelen, Käse <b>oder</b> Dessert)

## Unser vegetarisches Menü

Herbstlicher Blattsalat mit Pfifferlingsflan  
und Estragoncreme

Cremiges Lauchsüppchen

Kartoffelwaffeln an Zucchini und Kürbispüree

Zwetschgencrumble mit Nougatmousse  
und Sauerrahmeis

Menü € 63,00

## Weinempfehlung

2022 Saar Riesling Qualitätswein trocken Weingut van Volxem, Mosel-Saar-Ruwer	0,75 l	€ 39,00	0,1 l	€ 6,50
2019 L'Exception <b>Grenache Noir, Mourvedre &amp; Syrah</b> Chateau Moyau, Languedoc-Roussillon	0,75 l	€ 49,00	0,1 l	€ 7,50