

## Herzlich willkommen!

Regionalität und Saisonalität bestimmen einen Großteil unserer Karte. Soweit möglich kaufen wir unsere Rohwaren in der Region. Das Team um unseren Küchenchef hat sich der regionalen Herkunft von Qualitätsprodukten sowie der Frische verpflichtet. Davon können Sie sich bei dem täglich wechselnden Menü überzeugen, aus dem Sie gern auch einzelne Gerichte bestellen können. Den passenden Aperitif, Weine und auch andere Getränke finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Oder folgen Sie unserer aktuellen Empfehlung.


Viel Spaß bei der Auswahl und genießen Sie!


## Tagesmenü für Dienstag, den 13. Februar 2024

Unsere heutige Weinempfehlung

Weingut Mehling, 2022 Herr Mehling Riesling, Pfalz	0,75   EUR 29,00
	0,25   EUR 10,00
Weingut Mosbacher, 2020 Spätburgunder „Junge Reben“, Pfalz	0,75   EUR 40,00
	0,25   EUR 15,00

**3 Gang Tagesmenü inklusive Tafelwasser** **EUR 58,00**  
**mit vegetarischem Hauptgang** **EUR 50,00**

Carpaccio von der roten Bete | Tomaten | Pesto  EUR 12,00

Involtini vom Kalb | Möhren – Pastinaken – Ragout  
Serviettenknödel  EUR 37,00


Pot – au – feu | Garnelen | Safransauce  
Mediterranes Gemüse | Süßkartoffelpüree  EUR 37,00

Waldpilzrisotto | Cherrytomaten | Veganer Parmesan  EUR 29,00


Mousse au chocolat | Birne  EUR 12,00

### Vorspeisen und Suppen

Steinpilzconsommé | Wan Tan | Gemüse  EUR 12,00

Kürbiscremesuppe | Mango | Chili | eigenes Öl  EUR 12,00

Vitello tonnato  
Kalbsfilet | Thunfisch | Kapern | Limette  EUR 22,00

Carpaccio vegan  
Bete | Rettich | Mandel | Soja  EUR 19,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.

### Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Falafel  
Babyspinat | Ingwer | Kürbis | Veganer Hirtenkäse



EUR 29,00

Veganes Schaschlik  
Tofu | Seitan | Bohne | Tomate | Serviettenknödel



EUR 29,00

### Hauptgerichte

Perlhuhnbrust  
Grüne Erbse | Wilder Brokkoli | Mohnnocchi



EUR 37,00

Kalbsfilet  
Sellerie | Kartoffel - Steinpilzstrudel | Schwarzbier



EUR 44,00

Filet vom Bachsaibling  
Grüne Gurke | Dijonsenf | Kartoffelpüree



EUR 29,00

Altenbraker Lachsforellenfilet  
Fichtensprossen | Kürbis | Zuckerschoten | Polenta



EUR 29,00

### Desserts

Panna Cotta | Holunderbeere | Mandelhippe



EUR 12,00

Parfait von Orange | Kürbis | Baileys



EUR 12,00

Käse aus Westerhausen  
Hausgemachtes Baguette | Feigensenf



EUR 12,00



Hausgemacht



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Regional