

Speisekarte

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Hausgemachte Limonade mit frischem Basilikum und Minze	3,80
Kleiner Gin-Tonic mit Apfel und Minze	5,00
Aperol Spritz	6,00
Hugo	6,00

DAS WINTERMENÜ

Gebrannte Parmesancreme mit eingelegtem Gemüse vom Gärtnerhof
und heißgeräucherter Sauerländer Lachsforelle

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis, Vanille und Ingwer
mit gebackener Seawater-Garnele im Tempurateig

Medaillon vom Rinderfilet
mit Schwarzwurzeln, Püree von Brunnenkresse, Chicoree in Holunderblütenfond
und Buchweizenpfannkuchen

Leckereien von Quitte und Schokolade
Eiskristalle von der Quitte mit gebrannter Kardamomcreme, Quittenkompott, Mousse
aus weißer Schokolade und Luftschokolade aus Zartbitter

52,00

Wir bitten um Ihr Verständnis,
das wir das Menü ausschließlich tischweise anbieten können

UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

Je ein Glas perfekt abgestimmt zu Vorspeise, Suppe und Hauptgang, sowie ein kleines
Glas Dessertwein, passend zum süßen Finalepassend zum süßen Finale

22,00

Speisekarte

KLEINE VORSPEISENLECKEREIEN

Gebrannte Parmesancreme mit eingelegtem Gemüse vom Gärtnerhof und heißgeräucherter Lachsforelle	11,50
Lauwarme Waldpilzquiche mit Salat von mariniertem Chinakohl, mildem Rehschinken und Portweinreduktion	12,00
Als vegetarische Alternative ohne Schinken	9,50
Backhändl vom Schickemooser Bio-Hähnchen mit Kartoffel-Kürbissalat, Schnittlauchaioli und Ingwer-Relish vom Hokaidokürbis	11,00

SALATE

Feldsalat im Quittendressing mit glasierter Rote Bete, Ziegenfrischkäsecreme und karamellisierten Nüssen	9,50
Mit rosa gebratener Rinderschulterspitze	13,00
oder mit süß-sauer-scharf eingelegtem Forellenfilet	13,00
oder mit gebackenen Kürbiskrapfen	13,00
als Hauptgang	21,00

SUPPEN

Schaumsüppchen von Pastinake und Kardamom mit Carpaccio vom rosa Rehnüsschen und karamellisierte Esskastanie	10,50
Cremesuppe von Hokkaidokürbis, Vanille und Ingwer mit gebackener Seawater-Garnele im Tempurateig	9,50

Speisekarte

FISCH UND VEGETARISCH

Lasagne vom Blätterteig mit zweierlei Grünkohl, gebratenen Pellkartoffeln, Hokaidokürbis und glasierten Perlzwiebeln	19,00
Skreifilet mit Brennesselsamen, kross gebratenes Forellenfilet, glasierte Schwarzwurzeln, Brunnenkressepüree und geschmorter Chiccoree	26,00
Lachsforelle im Räucherspeckmantel mit zweierlei Grünkohl, gebratenen Pellkartoffeln und karamellisierten Perlzwiebeln	22,00

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Frische Pasta mit Rehbolognese, Rehschinken mariniertem Feldsalat und Feldsalatpesto	21,00
Medaillon vom Rinderfilet mit Buchweizenpfannekuchen, glasierte Schwarzwurzeln, Brunnenkressepüree und geschmorter Chiccoree	35,00
Gesmoktes Bäckchen vom Ibericoschwein mit zweierlei Grünkohl, gebratenen Pellkartoffeln und karamellisierten Perlzwiebeln	22,00
Schnitzel aus dem Kalbsrücken, Serviettenknödel mit roter Zwiebelkonfitüre und Ragout von Weißkohl und Waldpilzen	23,00

Speisekarte

Pfefferpotthast von Reh und Sika-Hirsch mit Trockenfrüchten,

Serviettenknödel mit roter Zwiebelkonfitüre und Ragout von Weißkohl und Waldpilzen

22,00

Zweierlei von der Bauernente:

Kross gebratene Brust im Honig-Sesamlack und Herbstrolche aus der Keule mit Chutney von getrockneten Äpfeln, Holunder-Ingwersud und scharfem Chinakohl

26,00

Geschmorte Rinderschaukel unter der Kürbiskernkruste

mit gebackenen Kürbiskrapfen, glasierten Pastinaken und Pastinakenpüree

21,00

KLEINE DESSERTLECKEREIEN

Offener Strudel mit karamellisierten Äpfeln, Calvadoscrumble

und Vanille-Milchmädcheneis

9,50

Leckereien von Quitte und Schokolade

Eiskristalle von der Quitte mit gebranntem Kardamomschaum, Quittenkompott, Mousse aus weißer Schokolade und Luftschokolade aus Zartbitter

9,50

Milchreis mit Sorbet von Pflaume und Sternanis

und Trockenpflaumen in Sauerländer Zwetschgenschnapps

8,50

Herzhafter Armer Ritter

mit Sorbet und Fond von Feige und Brombeere an eingelegtem Ziegenkäse mit Zitronenthymian

9,50

Speisekarte

Unsere Aperitifempfehlung:

Mini Gin-Tonic mit Apfel und frischer Minze	5,00
Aperol-Spritz	5,00
Trockener Sekt mit Aufgesetztem von Rhabarber und Vanille	5,00

Winzersekt vom Weingut Reverchon/Saar. Klassische Flaschengärung & handgerüttelt

		0,75 l	0,15 l
2011	Riesling Brut	39,50	6,50
2011	Blanc et Noirs Brut	49,50	

Unser Frühlingwinzer ...

Christian Nett ist Jungwinzer des Jahres, Alleskönner und Freund geworden. Im Herzen der Pfalz, in Duttweiler, einem kleinen Weinort zwischen Speyer am Rhein und Neustadt an der Weinstraße, liegt das Weingut, dessen Wurzeln bis ins 19. Jahrhundert zurückreichen. Mittlerweile ist Christian Nett und seine Frau die 5. Generation, die auf dem langsam viel zu kleinen Gutshof großartige Weine produziert. Sorgfältig gepflegte Rebstöcke mit geringen Erträgen bilden die Grundlage der Qualität. Alles ist Bio! Die größte Herausforderung im Weinberg ist dabei, das Potential und den Charakter jeder einzelnen Parzelle herauszuarbeiten. Bei der Weinbereitung im Keller dagegen, herrscht kontrollierte Zurückhaltung. Gezügelte Vergärung der Moste und eine lange Lagerung auf der Feinhefe bis zur endgültigen Flaschenfüllung sind für Christian selbstverständlich. Die Philosophie von Christian Nett ist es, in Einklang mit der Natur ausschließlich voll ausgereifte und gleichzeitig kerngesunde Trauben zu verarbeiten. Das schmeckt man.

Als einer von über 100 Winzern unter 35 Jahren hat er sich am erstmals durchgeführten Wettbewerb „Bester Jungwinzer Deutschlands“ beteiligt. Insgesamt 450 Top-Weine wurden ins Rennen geschickt und wir freuen uns für ihn, zum „Besten Jungwinzer Deutschlands“ gekürt worden zu sein.

Speisekarte

		0,751	0,151
2014	„Glaube Liebe Hoffnung“, Riesling, trocken	28,00	6,00
2014	Sauvignon Blanc „Black Edition“, trocken	28,00	6,00
2014	Weißburgunder “Tradition”	28,00	6,00
2012	“Olé Olá” Rotwein Cuveé Cabernet & Merlot trocken	29,50	6,50
	Und gleich noch zwei tolle Rotweine im offenen Ausschank		
2014	Le Pupille, Elisabetta Geppetti, Toskana Morellino di Scansano	32,00	6,50
2013	Tasca d’Almerita, Sizilien Lamuri Nero D’Avola	32,00	6,50