

*M*ITTAGSMENÜ

Täglich wechselnd

Suppe



Hauptgericht & ein Glas Wein

**19,50 €**

---

*M*ENÜ AUS EUROPÄISCHEN GEMÜSE- UND KRÄUTERGÄRTEN

Sommerlicher Salat mit gefülltem Mangold  
*Summer salad with stuffed chard*

-

Gebratener Semmelaufbau mit Steinpilzen und Majoran  
*Roasted Bread casserole with cèpe mushrooms and marjoram*

-

Zucchini- und Kürbisschälrisotto mit Boretsch und Rübstiel  
*Risotto of cucumber with Borage and turnip tops*

-

Blumenkohllasagne mit Muskat und Chili  
*Cauliflower lasagne with nutmeg and chili*

-

Käseüberraschung  
*Cheese surprise*

-

Nougattörtchen mit Kaffeeis  
*Nougat slice with coffee ice cream*

3- Gänge 38,00 €

4- Gänge 44,00 €

5- Gänge 50,00 €

6- Gänge 56,00 €

---

## DER BESONDERE GENUSS

### UNSER *U*EBERRASCHUNGS- ODER *W*EINMENÜ

Jens Dannenfeld und seine Mannschaft kochen das, was sie am heutigen Tag gerne selbst essen würden.



### *U*EBERRASCHUNGSMENÜ

- 3- Gänge 42,00 €
- 4- Gänge 48,00 €
- 5- Gänge 54,00 €
- 6- Gänge 60,00 €



### *W*EINBEGLEITUNG: inklusive Mineralwasser

Um Ihnen die besondere Harmonie zwischen Speisen und Weinen darzustellen, freuen wir uns darauf, Ihnen zu jedem Gang ein Glas passenden Wein zu unserem Menü oder á la carte Gerichten zu präsentieren.

- 3- Weingänge 24,00 €
- 4- Weingänge 28,00 €
- 5- Weingänge 32,00 €
- 6- Weingänge 36,00 €



## VORSPEISEN

Sommerlicher Salat mit gefülltem Mangold <i>Summer salad with stuffed chard</i>	12,00 €
Kalbskopf und Wachtel mit Sellerie, Estragon und Distelölvinaigrette <i>Calf's Head and quail with celery tarragon and safflower oil vinegar</i>	20,00 €
Gebratener Semmelauf mit Steinpilzen und Majoran <i>Roasted Bread casserole with cèpe mushrooms and marjoram</i>	19,00 €
Thunfisch mit Tomaten, Auberginen und Basilikum <i>Tuna with tomato, eggplant and basil</i>	19,00 €

## SUPPEN

Schaumsüppchen von Krebsen mit Dillcrostini <i>Cream Soup of crayfish with dill crostini</i>	16,00 €
Steinpilzkraftbrühe mit Raviolo <i>Clear soup of cèpe mushroom and ravioli</i>	12,00 €

## F WISCHENGERICHTE

Blumenkohllasagne mit Muskat und Chili <i>Cauliflower lasagne with nutmeg and chili</i>	16,00 €
Hechtrolade mit Erbsen und Zitronenmelisse <i>Pike roll with peas and lemon balm</i>	18,00 €

## *H*AUPTGERICHTE

Kabeljau auf Chinakohl mit Schmorgurken <i>Codfish with china cabbage and braised cucumber</i>	29,00 €
Dorade royal mit Pimpinelle Meerrettich und Rübstiel <i>Gilthead with burnet, horseradish and turnip tops</i>	28,00 €
Eifeler Rinderfilet auf Bohnenragout mit Perlzwiebeln <i>Filet of beef on beans ragout and pearl onions</i>	29,00 €
Rehnüsschen mit Kürbis, Äpfeln und Salzkrokant <i>Noisettes of venison with pumpkin, apple and salt crisp</i>	29,00 €

## *K*ÄSE

Unser Käsegang – lassen Sie sich überraschen <i>Our Cheese surprise</i>	12,00 €
Rohmilchkäseauswahl <i>Selection of cheese made of raw milk</i>	12,00 €

## *D*ESSERT

Vanillesoufflé mit Pfirsichsorbet <i>Vanilla Soufflé with raspberry sorbet</i>	14,00 € <b>Zubereitungszeit 45 min</b>
Dreierlei Sorbet des Tages <i>Three sorbets of the day</i>	10,00 €
Nougattörtchen mit Kaffeeis <i>Nougat slice with coffee ice cream</i>	12,00 €
Geeiste Aprikosen Crème Brûlée mit Tonkabohne <i>Iced apricot crème brûlée with Tonka bean</i>	12,00 €