

## APERITIF

- Calamansi-Cocktail mit Tonic Water 0,2l | 6,80 · mit Secco 0,2l | 8  
Rieslingsekt Selektion „Anders“, trocken, Weingut Metzger 0,1l | 7  
Champagner Louis Roederer Brut Premier, Reims 0,1l | 14  
Wermut "Belsazar" dry / white / rosé / red 4cl | 7,50

## WEISSWEINE

- 2016 Riesling „Philius“, QbA trocken, Weingut Villa Wolf, Wachenheim  
0,2l | 7,80    0,75l | 29  
2019 Grauburgunder „SL“, QbA trocken, Weingut Alexander Laible, Durbach  
0,2l | 7,40    0,75l | 32  
2018 Weißer Burgunder, QbA trocken, Weingut Kranz, Ilbesheim  
0,2l | 7,80    0,75l | 32  
2016 Filetstück Weißburgunder & Chardonnay, QbA trocken, Weingut Metzger, Grünstadt Asselheim  
0,2l | 7,80    0,75l | 29  
2017 Sauvignon Blanc, QbA trocken, Weingut Becker, Malsch  
0,2l | 7,80    0,75l | 29

## ROSÉWEINE

- 2018 Blanc de Noir, Spätburgunder, QbA trocken, Weingut Becker, Malsch  
0,2l | 7,20    0,75l | 31  
2019 Spätburgunder Rosé, QbA trocken, Weingut Laible, Durbach  
0,2l | 7,20    0,75l | 31

## ROTWEINE

- 2015 Lemberger, „Selektion Sören Anders“, QbA trocken, Staatsweingut Karlsruhe-Durlach  
0,2l | 9,50    0,75l | 35  
2016 Pinot Noir, QbA trocken, Weingut Becker, Malsch  
0,2l | 8,50    0,75l | 31  
2016 Cuvée „Kleiner Schwarzer“, Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Mitos,  
QbA trocken, Weingut Metzger, Grünstadt-Asselheim  
0,2l | 8,20    0,75l | 31  
2016 Cuvée „Phaia – Alte Dreckssau“, Merlot, Cabernet Sauvignon & Dunkelfelder  
QbA trocken, Weingut Villa Wolf, Wachenheim  
0,2l | 9,80    0,75l | 33

## VORSPEISEN

- (V) Pfifferlingsalat mit Bohnen getrockneten Tomaten und Liebstocksud | 14,50  
Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind mit Pflücksalat und Bauernbrot / seit 2013 | 16,50  
Tramezzini von der geräucherten Forelle mit Paprika und Himbeere | 14,50

## ZWISCHENGÄNGE

- (V) Landei auf Rahmspinat, Kartoffelcreme und Trüffel | 16,50  
Gebratenes Wachtelbrüstchen in Maderia glaciert auf Bohnen-Pfifferlingsalat | 16,50  
Kalter Gurkensud mit Tatar von Saibling, geräucherter Kaviar und Minze | 15,50  
Gebraten Jakobsmuschel mit Muschelpraline auf Fenchel und Passionsfrucht-Beurre blanc | 17

## HAUPTGÄNGE

- (V) Hausgemachte Ravioli vom Steinpilz mit Auberginen dazu weisser Tomatenschaum | 24  
Steinbutttranche auf Pastinakencreme mit Hachee von der Königskrabbe in Krustentiersud | 32  
Kalbsfilet „Rossini“ auf getrüffeltem Kartoffelmousseline mit gebratener Entenleber | 32  
Rehrücken aus eigener Jagd mit eingelegten Brombeeren in tasmanischen Pfeffer, Maisblinis und Leber-Croustillant | 35

## DESSERTS

- Weißes Schokoladenmousse mit Mandelknusper und marinierten Beeren | 9,50  
Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit Exotiksud und Kokoseis | 9,50  
Limettensorbet mit Gurke und Gin | 6  
Crème brûlée mit Aromen von Rosmarin, Zitrusfruchtkompott und Bananen Kardamomeis | 10

3-Gang | 45

4-Gang | 55

5-Gang | 65

6-Gang | 75

BEI ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS BITTE AN