

Wochenkarte

12. - 16. März 2025

unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF Rumtopflikör oder Marillenlikör mit Sekt aufgefüllt	0,1 l	7,20 €
UNSERE ZITRUS-LIMONADE Orange Mandarine Zitrone Limone Ingwer ein Hauch Zimt	0,3 l	4,60 €

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE Markklößchen Gemüsestreifen	8,60 €
BÄRLAUCH-CRÈMESUPPE Buttercroûtons	9,50 €
UNSERE GÄNSELIESELSUPPE Gänsekraftbrühe Einlage	7,90 €

frische Austern aus der Bretagne

auf Eis mit Zitrone Limone Schalotten-Vinaigrette Chesterbrot	pro Stück	4,70 €
AUSTERNPLATTE für Genießer - Saiblings-Kaviar und Crème Fraîche - Mango Ingwer Wasabi - natur	3 Stk. / 6 Stk. /	15,80 € 28,80 €

Weinempfehlung:

2024 SAUVIGNON BLANC, trocken Wasem Doppelstück Ingelheim Rheinhessen	0,1 l /	4,80 €	0,2 l /	8,90 €
--	---------	--------	---------	--------

Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO marinierte Buchenpilze Rucola Kräuter Pflaumen-Balsamico Parmesan	16,80 €
DIE TITELSEITE von meinem Kochbuch rote Bete Ziegenfrischkäse Feldsalat Pinienkerne Rapsblütenhonig	17,50 €
KAVIAR-RÖSTI lauwarmes Kartoffelrösti Limonen-Crème fraîche Rucola Schalotten gehacktes Ei echter Stör-Kaviar mit 10 g / 20 g Kaviar	22,00 € / 29,00 €

neu aus unserer Fermentations-Werkstatt:

ZWEIERLEI KIMCHI Probierportion zur Ergänzung Ihrer Vorspeise oder einfach so	7,50 €
---	--------

VORSPEISEN-AUSWAHL zum Teilen, Probieren
und Genießen | mit hausgemachten
Produkten und Spezialitäten der Region
5-facher / 7-facher Genuss 15,30 € / 18,50 €

Fleisch

KALBSLEBER mit Vanillesalz Kartoffelpüree Äpfel gebratene Zwiebeln Wintergemüse	24,80 €
RINDERROULADE nach Omas Rezept kräftige Soße Klöße Apfelrotkohl	22,90 €
DEFTIGER GRÜNKOHL mit Gänseschmalz gebratene Mettenden-Scheiben Kartoffeln	18,90 €
RINDERBACKE, butterzart geschmort Rotweinsauce Kloß Pilze Selleriepüree Wintergemüse	22,50 €
MEDAILLONS VOM KALBSFILET Morchelrahmsauce Kartoffelpüree mit Bärlauch-Pesto Wintergemüse	34,00 €
HIRSCHRAGOUT gebratene Edelpilze Klöße Preiselbeer-Birne Wintergemüse	26,90 €
FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTENBRUST - rosa gebraten - Orangensauce fermentierter Spitzkohl Schupfnudeln	33,00 €
LAMM-ZWEIERLEI Rückenfilet mit Kräuterkruste feines Ragout Ratatouille Kartoffelgratin	29,50 €

für Steak-Liebhaber

DRY-AGED RIB-EYE-STEAK - vom sächsischen Jungbullen - - 16 Wochen gereift - Kräuterbutter Rosmarinkartoffeln grüne Bohnen	43,00 €
DRY-AGED XL-KOTELETT - vom sächsischen Landschwein - - 4 Wochen gereift - Kräuterbutter gebratene Edelpilze Bratkartoffeln gemischter Salatteller	32,00 €
RUMPSTEAK gebratene Zwiebeln Kräuterbutter Bratkartoffeln Salatteller	27,80 €

Schnitzel

GEFÜLLTES KÄSESCHNITZEL - vom Kikok-Hähnchen aus dem Hause Borgmeier - Ingwer-Buttermöhren Bratkartoffeln	28,50 €
SCHWEINESCHNITZEL „Wiener Art“ Bratkartoffeln gemischter Salatteller	18,60 €
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL Zitrone Preiselbeeren Gurken-Kartoffelsalat	25,80 €

Fisch	
MATJES-VARIATION Rot-Weiß Petersilien- oder Bratkartoffeln	18,60 €
UNSER HAUSGERÄUCHERTER WINTER-LACHS (kalt) Wintergewürze Frankfurter Grüne Soße Ei warmes Kartoffelrösti	18,60 €/22,80 €
GEBRATENES SKREIFILET Garnelenspieß Safran-Graupen-Risotto Granatapfel-Spitzkohl-Gemüse	31,00 €
SÄCHSISCHES KARPFFENILET, gedämpft französische Senfsoße Grünkohl-Kartoffelstampf Salat von Roter und Gelber Bete	23,80 €

UNSERE BOUILLABAISSE franz. Fischsuppentopf mit Garnelen und Gemüse (grätenfrei) Sauce Rouille geröstete Baguettescheiben	18,60 / 24,80 €
<u>Weinempfehlung:</u>	
2023 TAVEL ROSÉ Rhône Frankreich	
<i>Tipp vom Chef: „Der kräftigste Rosé aus dem Süden Frankreichs, den ich kenne. Mit seiner komplexen Aromen-Vielfalt das i-Tüpfelchen zur Bouillabaisse.“</i>	
0,1 l / 4,70 €	0,2 l / 8,80 €
0,75 l / 28,50 €	

vegetarisch	
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken Bergkäse getrocknete Tomaten Kräuter der Provence Kürbis-Kartoffelstampf	18,90 €
PAPPARDELLE - ital. Eierbandnudeln in Bärlauch-Rahmsoße - gebratene Edelpilze kleiner Blattsalat in Kürbiskern-Dressing	18,80 € / 24,80 €

Salatbowl / aus der kalten Küche	
KNACKIGE BLATT-SALATE frische Kräuter Hausdressing Tomate Radieschen marinierte Buchenpilze geröstete Sonnenblumenkerne Brotchips gebratene Hähnchenbruststreifen in süßer Chilisoße	19,80 €
UNSERE MAGERE EISBEINSÜLZE Remoulade Ei Salatbouquet Bratkartoffeln	18,60 €

Unsere Empfehlung zum Mitnehmen:
GÄNSELIESELSUPPE im Glas 1,0 l 14,50 €

Eis & Dessert

Dessert	
CRÈME BRÛLÉE echte Bourbon-Vanille Rote Beerengrütze	13,50 €
CAFÉ GOURMAND Minidessert-Auswahl zum Naschen und Genießen Mokka oder Espresso	12,80 €
<i>Unser „Signature Dish“ auf Basis der französischen Mousse au chocolat, mit 2 Valrhona-Schokoladen und Löschners geheimem Pfefferkuchengewürz:</i>	
PULSNITZER PFEFFERKUCHENMOUSSE unser Rumtopf	13,50 €

Eis	
SCHWARZWÄLDER KIRSCH 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella 1 Kugel Dark Chocolate Sahne Schattenmorellen Schokolade Edelkirschlikör	10,50 €
SCHOKOLADE 2 Kugeln Dark Chocolate 1 Kugel Stracciatella Sahne weiße Schokoladensoße Milkschokoladensplitter	10,90 €
HIMBEER-VANILLE 1 Kugel Himbeer-Sorbet 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella frische Himbeeren Sahne Himbeermark Valrhona-Schokolade	11,90 €

FRÜCHTE 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Himbeer-Sorbet 1 Kugel Mango-Sorbet Sahne frische Früchte	10,90 €
EIERLIKÖR 1 Kugel Dark Chocolate 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella Sahne unser Eierlikör Valrhona-Knusperperlen	11,50 €
CAPPUCCINO 2 Kugeln Cappuccino 1 Kugel Bourbon-Vanille Sahne Kaffeelikör Moccabohnen	10,90 €
COCONUT-CHOC 2 Kugeln Cocos Cabana 1 Kugel Stracciatella Sahne Ananassalat dunkle Schokoladensoße Cocos-Chips	10,80 €
Unsere Eissorten: je Kugel 3,40 €	
Bourbon-Vanille Dark Chocolate Stracciatella Cocos Cabana Cappuccino Mango-Sorbet Himbeer-Sorbet	

*guten Appetit
Chérie Schumann*