



Tagesempfehlungen

Irish Premiere No. 2 4 Fine de Roumegous No. 2 4 Fine de Claire No.3 3.5
Mehrfach ausgezeichnete Auster der Familie Gallagher · intensiv nussig, fleischig und würzig *Besondere Fine de Claire der Familie Roumegous · nussig und mineralisch* *In Austernteichen, sogenannten Claires mit Kieselalgen gezüchtet | nussig*

Ganze Artischocke · zweierlei Dip 9.5 #VEGI

Rote-Beete-Salat · Ziegenfrischkäse · Apfel · geräucherte Mandeln 11.5 #VEGI

Lachstatar · Avocado-Limetten-Creme · Tomate 13.5

Blattsalat · gebratene Jakobsmuscheln · sautierte Pfifferlinge 14.5

Sautierte Kaninchenleber · Blutwurstpraline · Erbsencreme · Madeirasauce 15

Maishähnchenbrust Supreme · Kartoffelstampf · Rahmkraut · Trauben-Speck-Croutons 22.5

Kabeljau · Petersilienrisotto · Schmortomate 26.5

Rinderfilet „Rossini“ · Foie Gras · Trüffel · Kartoffelstampf · Kräutersaitlinge 33.5

Südfranzösische Neuheiten in rot und weiß:

Mourvèdre Armand St. Guilhem · Mas des Quernes
Silber Mundus Vini · 15.5/20 Pt. Vinum
9.5 | 47

Les Petits Travers blanc · Mas des Quernes
7.5 | 37

Unsere erfrischenden Starter:

Alpirsbacher Herbstfestbier
rotgoldene Farbe - spritzig mit kräftigem Körper
0,3l 3.4

Pure & Naked PetNat extra brut
Edition Orange 2019 BIO
Weingut am Stein · Franken / Orange, Sommerblüten, Grapefruit
0,1l 7.5