

Menü-Empfehlung

Recommended by our chef

Vorspeisen | starter

Grünkohl gebraten | Ziegenfrischkäsecreme | Vogelbeeren | Haselnüsse | Petersiliensauce
Curly kale – roasted | fresh goat cheese | rowan | hazelnut | parsley sauce **10€**

Felchen vom Laacher See | Gurkensalat | fermentierte Bohnen | Schnittlauch | Blumenkohl
Whitefish from “Laacher See” – cucumber salad | fermented beans | chive | cauliflower **12€**

Rindertatar wachsweiße Eigelbcreme | eingelegte Zwiebel | Graupen | Liebstöckel
Tatar of beef – egg yolk crème | pickled onions | pearl barley | lovage **14€**

Hausgemachte Ravioli Pilz-Ricotta | Nussbutterschaum | Kräutersaitlinge | Haselnuss
Homemade ravioli – mushroom ricotta | nut butter foam | king oyster mushroom | hazelnut **10€**

Hauptgang | main course

Hirsch Rücken & Praline | Püree von Sellerie und schwarzer Walnuss | Rosenkohl
Deer – saddle & praline | puree of celery and black walnut | brussels sprout **29€**

Forelle rotfleischig | dreimal Gonsenheimer Karotte | Fenchelschaum
Fillet of trout – carrot three times | fennel foam **26€**

Käse | cheese

Käsefondue Handkäse | Brotwürfel | Apfel-Zwiebel-Relish
Cheese fondue – sour milk cheese | bread cubes | apple onion relish **8€**

Dessert | dessert

Maroneneis Quittenkompott | Marzipancreme | Buchweizen
Chestnut ice cream – Quince compote | marzipan crème | buckwheat **9€**

4-Gang Menü 49 €

5-Gang Menü 59 €

6-Gang Menü 69 €

7-Gang Menü 75 €

Vegetarische Empfehlung

vegetarian menu recommendation

Vorspeisen | starter

Grünkohl gebraten | Ziegenfrischkäsecreme | Vogelbeeren | Haselnüsse | Petersilie
Curly kale – roasted | fresh goat cheese | rowan | hazelnut | parsley **10€**

Kürbissuppe Kürbiskaramell | Kürbiskernöl
Pumpkin soup – pumpkin caramel | pumpkin seed oil **8€**

Hausgemachte Ravioli Pilz-Ricotta | Nussbitterschaum | Kräuterseitlinge | Haselnuss
Homemade ravioli – mushroom ricotta | nut butter foam | king oyster mushroom | hazelnut **10€**

Hauptgang | main course

Ofensellerie Spinat | veganer Jus | Kürbispüree
Baked celery – spinach | vegan jus | pumpkin puree **16€**

Käse | cheese

Käsefondue Handkäse | Brotwürfel | Apfel-Zwiebel-Relish
Cheese fondue – sour milk cheese | bread cubes | apple onion relish **8€**

Dessert | dessert

Kürbiskerneis hausgemachtes Nougat | weißes Schokomousse | Birnengel | Cidre
Pumpkin seed ice cream – homemade nougat | white chocolate mousse | pear jelly | cidre **9€**

4-Gang Menü 37 €

5-Gang Menü 45 €

6-Gang Menü 52 €