

**MENÜ**

HAUSGEBEIZTER WILDKRÄUTERLACHS MIT SALZZITRONEN COUS-COUS  
UND LIMONENCREME

\*\*\*

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN AUF GEWÜRZJUS  
KERBELWURZELPÜREE UND MACAIREKARTOFFELN

\*\*\*

APFELTARTE MIT BRATAPFELEIS  
UND NUSSCRUMBLE

€ 52,--

## VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER WILDKRÄUTERLACHS MIT SALZZITRONEN COUS-COUS UND LIMONENCREME	14,90
SCHWEINEBAUCH "36/63 SOUS VIDE" MIT KORIANDERMAYONNAISE KARAMELLISIERTEM SESAM UND PILZEN	14,90
BUNTE WINTERSALATE MIT "VIER-RÄUBER"-VINAIGRETTE	9,90
LAUWARMER LINSENSALAT MIT KANINCHENRÜCKEN UND SHERRY PX JUS	15,90
KALBSTAFELSPITZ "TERNERA GALLEGA SUPREMA" IN SCHALOTTENVINAIGRETTE UND GERIEBENEM MEERRETTICH	15,90
BEEF TATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND MIT SALATBOUQUET	15,90

## SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KNACKIGEN ZUCKERSCHOTEN	9,90
STEINPILZ-RAHMSUPPE MIT CROUTONS	8,90
SCHWARZWURZELSUPPE MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN	8,90

## VEGETARISCH

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT PARMESAN "REGGIANO" UND GEHOBELTEM SCHWARZEN TRÜFFEL	19,90
--	-------

## FISCH

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT MEERWASSER-GARNELEN  
UND GEHOBELEM SCHWARZEM TRÜFFEL 27,90

FISCH DES TAGES

TAGESPREIS

AUF VORBESTELLUNG BEREITEN WIR IHNEN FANGFRISCHE FISCHE GANZ NACH IHREN  
WÜNSCHEN ZU. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

## FLEISCH

**STEAKS DER METZGEREI DAVID IN WORMS. LANDESMEISTER IM FEINSCHMECKER 2015**

**IRISCHES WEIDERIND "ABERDEEN BLACK ANGUS"**

RUMPSTEAK MIT ROTWEINJUS UND BRATKARTOFFELN 27,80

TALGGEREIFTES RINDERFILET "ROSSINI" 44,00  
MIT SELLERIEPÜREE UND THYMIANKARTOFFELN

GROBE PORTION BEEF TATAR MIT BRATKARTOFFELN 24,90

GESCHMORTE BRUST UND KEULE VON DER ENTE AUF RAHMSAUCE 31,50  
MIT GEWÜRZROTKOHL UND HAUSGEMachten SPÄTZLE

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN AUF GEWÜRZJUS 36,50  
KERBELWURZELPÜREE UND MACAIREKARTOFFELN

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN 25,90  
MIT PETERSILIENWURZELPÜREE UND MACAIREKARTOFFELN

## **DRY AGED BEEF**

IRISCHES WEIDERIND "ABERDEEN BLACK ANGUS"  
MINDESTENS 7 WOCHEN TROCKEN IN DER SALZKAMMER VON JÜRGEN DAVID GEREIFT

DRY AGED BEEF 10,90-12,90/100 GRAMM

VERSCHIEDENE CUTS. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

## **BEILAGEN**

BUNTER BEILAGENSALAT MIT "VIER-RÄUBER"-VINAIGRETTE	6,50
BRATKARTOFFELN	4,50
GRÜNE BOHNEN MIT BALSAMICOWIEBELN	4,50

## DESSERTS

GEBRANNTRE CREME MIT BOURBON VANILLE UND PFLAUMENKOMPOTT	9,90
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE "ORIGINAL BEANS" CRU VIRUNGA 70%, MIT MANGO VIRUNGA IST AFRIKAS ÄLTESTES NATURRESERVAT UND HEIMAT DER LETZTEN BERGGORILLAS. DER KAKAO STAMMT AUS DÖRFERN RUND UM VIRUNGA.	9,90
DESSERTVARIATION "LEIDENSCHAFT. PUR"	13,90
SORBET DES TAGES	4,50
HEIß & KALT ESPRESSO MIT WEIßEM SCHOKOLADENEIS "ORIGINAL BEANS" EDELWEIß 37%, MIT TONKABOHNE MIT DIESER SORTE UNTERSTÜTZT ORIGINAL BEANS EIN BAUMPFLANZPROJEKT	6,50

## DESSERTWEINE

2015	SAUVIGNON BLANC SWEETHEART OLIVER ZETER	0,1 LTR	7,50
2015	GEWÜRZTRAMINER EDITION ROSENDUFT FRUCHTSÜß THEO MINGES FLEMLINGEN	0,1 LTR	6,00
2015	RIESLANER SPÄTLESE THEO MINGES FLEMLINGEN	0,1 LTR	5,80

ALLE SPEISEN WERDEN VON UNS FRISCH UND MIT VIEL LIEBE UND LEIDENSCHAFT FÜR SIE ZUBEREITET. TROTZDEM KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN STOFFE ENTHALTEN SEIN, WIE ZUM BEISPIEL: GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, EIER, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, LUPINE, WEICHTIERE, SULFITE. FALLS BEI IHNEN EINE UNVERTRÄGLICHKEIT BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE VERTRAUENSVOLL AN UNS. WIR BERATEN SIE GERNE INDIVIDUELL UND BEREITEN IHRE SPEISEN NACH MÖGLICHKEIT SO ZU, DASS EINEM ALLERGENFREIEN GENUSS NICHTS IM WEGE STEHT. WIR VERZICHTEN BEI DER ZUBEREITUNG UNSERER GERICHTE KOMPLETT AUF KÜNSTLICHE FARBSTOFFE UND GESCHMACKSVERSTÄRKER.