

MENÜ

BITTE BEACHTEN SIE UNSER MENÜ DER WOCHE
AUF DER TAFEL

-MENÜ NUR TISCHWEISE-

VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER WILDKRÄUTERLACHS MIT SALZZITRONEN COUS-COUS
UND LIMONENCREME 14,90

SCHWEINEBAUCH "36/63 SOUS VIDE"
MIT KORIANDERMAYONNAISE 14,90
KARAMELLISIERTEM SESAM UND PILZEN

BUNTE FRÜHLINGSSALATE MIT "VIER-RÄUBER"-VINAIGRETTE 9,90

KARAMELLISIERTER CROTTIN-ZIEGENKÄSE AUF BERGLINSEN 14,90
RUCOLA UND GRANATAPFELCREME

DUO VON DER JAKOBSMUSCHEL 16,90
AUF SAFRAN-FENCHEL-SALAT

BEEF TATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND 15,90
MIT SALATBOUQUET

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KNACKIGEN ZUCKERSCHOTEN 9,90

FEINE GARTENERBSENSUPPE MIT MINZSCHAUM 8,90

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE MIT PARMESANCROUTONS 8,90

VEGETARISCH

TAGLIATELLE IN BÄRLAUCHSAUCE MIT PARMESAN "REGGIANO"
UND BÄRLAUCHPESTO 18,90

FISCH

TAGLIATELLE IN BÄRLAUCHSAUCE MIT MEERWASSER-GARNELEN
UND BÄRLAUCHPESTO 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

GROBE PORTION BEEF TATAR MIT BRATKARTOFFELN 24,90

PERLHUHNBRUST AUF SPECKPILZEN 23,90
RIESLINGSAUCE UND MACAIREKARTOFFELN

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN 25,90
MIT SELLERIEPÜREE UND MACAIREKARTOFFELN

DRY AGED BEEF

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

CUTS AB CA. 500 GRAMM

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR BEI DRY AGED LÄNGERE ZUBEREITUNGSZEITEN
HABEN.

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 ROTES GRÜTZLE	9,90
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE "ORIGINAL BEANS" CRU VIRUNGA 70%, MIT ANANASRAGOUT UND KOKOSSCHAUM VIRUNGA IST AFRIKAS ÄLTESTES NATURRESERVAT UND HEIMAT DER LETZTEN BERGGORILLAS. DER KAKAO STAMMT AUS DÖRFERN RUND UM VIRUNGA.	10,90
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
2017	GEWÜRZTRAMINER EDITION ROSENDUFT FRUCHTSÜß THEO MINGES FLEMLINGEN	0,1 LTR	6,00
2017	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 STOFFEN 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.