

## MENÜ

BITTE BEACHTEN SIE UNSER MENÜ DER WOCHE  
AUF DER TAFEL

-MENÜ NUR TISCHWEISE-

### VORSPEISEN

KALBSTAFELSPITZ "TERNERA GALLEGA SUPREMA" 15,90  
IN SCHALOTTENVINAIGRETTE UND GERIEBENEM MEERRETTICH

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

BUNTE SOMMERSALATE MIT DOKTORENHOF-VINAIGRETTE 11,90

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE 14,90  
MIT BIRNENCHUTNEY, PINIENKERNE UND ALTEM BALSAMICO

WILDKRÄUTERLACHS AUF SALZZITRONEN COUS COUS 15,90  
UND BASILIKUM-LIMETTENCREME

BEEF TATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND 15,90  
MIT SALATBOUQUET

### SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KNACKIGEN ZUCKERSCHOTEN 10,90

FEINE GARTENERBSENSUPPE MIT MINZSCHAUUM 8,90

SÜßKARTOFFEL-VANILLE-CHILI-SUPPE 8,90

## VEGETARISCH

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT PARMESAN " REGGIANO "  
UND GEHOBELTEM SOMMERTRÜFFEL 19,90

## FISCH

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT MEERWASSER-GARNELEN  
UND GEHOBELTEM SOMMERTRÜFFEL 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.**

**IRISCHES WEIDERIND "ABERDEEN BLACK ANGUS"**

RUMPSTEAK MIT ROTWEINJUS UND BRATKARTOFFELN 27,80  
UNSER RUMPSTEAK WIRD KLASSISCH MIT AROMATISCHEM FETTRAND ZUBEREITET. BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS FLEISCH DADURCH  
EINE SEHNE BEHÄLT.

GROSSE PORTION BEEF TATAR MIT BRATKARTOFFELN 25,90

SCHWARZFEDERHUHN "LABEL ROUGE" AUF ERBSENPÜREE 27,90  
ESTRAGONSAUCE UND KRÄUTERKARTOFFELN

KALBSFILET MIT PX-JUS, SELLERIEPÜREE UND GRENAILLE KARTOFFELN 33,90

## **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 DOKTORENHOF - VINAIGRETTE	6,50
BRATKARTOFFELN	5,50
GRÜNE BOHNEN MIT BALSAMICOZWIEBELN	6,50

## DESSERTS

GEBRANNTES CREME MIT VANILLE AUS PAPUA NEUGUINEA UND ROTER GRÜTZE	11,90
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE "ORIGINAL BEANS" CRU VIRUNGA 70%, MIT ANANASRAGOUT, ANANASSCHAUM UND COCOSGEL VIRUNGA IST AFRIKAS ÄLTESTES NATURRESERVAT UND HEIMAT DER LETZTEN BERGGORILLAS. DER KAKAO STAMMT AUS DÖRFERN RUND UM VIRUNGA.	11,90
DEKONSTRUIERTER KÄSEKUCHEN MIT CRUMBLE UND RUMROSINEN	10,90
SORBET DES TAGES	6,50
HEIß & KALT ESPRESSO MIT WEIßEM SCHOKOLADENEIS "ORIGINAL BEANS" EDELWEIß 37%, MIT TONKABOHNE MIT DIESER SORTE UNTERSTÜTZT ORIGINAL BEANS EIN BAUMPFLANZPROJEKT	7,50

## DESSERTWEINE

2018	SCHREIBER MÄRCHENZAUBER WEEGMÜLLER NEUSTADT	0,1 LTR	8,50
2018	GEWÜRZTRAMINER EDITION ROSENDUFT FRUCHTSÜß THEO MINGES FLEMLINGEN	0,1 LTR	7,50
2018	RIESLANER SPÄTLESE THEO MINGES FLEMLINGEN	0,1 LTR	6,90

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.