

## VORSPEISEN

ZWEIERLEI VOM YELLOWFIN THUNFISCH AVOCADO   MANGO   GURKE   CHILLI DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 GRAUBURGUNDER „KALKMERGEL“ - MÜNZBERG	0,1L 4,2	21
GEBRATENER PULPO ZUCKERSCHOTE   ERBSE   GAZPACHO SUD   LIMETTEN DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 SAUVIGNON BLANC FUME - K. MEYER	0,1L 4,1	21
BURRATA D.O.P. BUNTE TOMATEN   PINIENKERNE   BASILIKUM DAZU EMPFEHLEN WIR : 2021 WEIßBURGUNDER - MINGES	0,1L 3,2	16,5
SCHNEIDER'S GÄNSELEBERMOUSSE HIMBEERE   PISTAZIE   HOLUNDER 2022 SCHEUREBE SPÄTLESE - B. KOCH	0,1L 5,3	25
BUNTE BLATTSALATE VOM LANDAUER MARKT SHERRYDRESSING   KARAMELLISIERTE KERNE   GRANATAPFEL   CROUTONS		13

## SUPPE

HUMMERSCHAUMSUPPE GARNELEN DUMPLING   JAKOBSMUSCHEL   ZUCKERSCHOTE		18
---	--	----

TELLER EXTRA 2,5

## HAUPTGERICHTE

CHATEAUBRIAND AM TISCH TRANCHIER	88
SAUTIERTES GEMÜSE   JUS   SAUCE BERNAISE   TRÜFFEL-PARMESAN POMMES	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2019 SAINT LAURENT - MINGES	0,1 3,7
U.S. FLANKSTEAK	38
MAIS   ROTE ZWIEBEL   GERÄUCHERTE KARTOFFEL	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD“- B. KOCH	0,1L 4,8
IBERICO KOTELETT	35
MEDITERANES GEMÜSE   POLENTA   JUS	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 CUVÉE BDX - M.MEYER	0,1 L 4,8
MEDAILLON VOM RINDERFILET	42
SAUTIERTES GEMÜSE   JUS   TRÜFFEL-PARMESAN POMMES	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2019 SAINT LAURENT - MINGES	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN	32
KARTOFFEL-GURKENSALAT   PREISELBEERE   ZITRONE   KAROTTE	
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN	39
PFIFFERLINGE   SELLERIE   CASSIS   KARTOFFEL	
2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD“- B. KOCH	0,1L 4,8
MADAILLON VOM SEETEUFEL	39
FREGOLA SARDA   WEIßER TOMATENSCHAUM   ZUCCHINI	
2021 SAUVIGNON BLANC „FUME“ - M.MEYER	0,1L 4,1
HAUSGEMACHTE PASTA MIT PFIFFERLINGE	28,5
TRÜFFEL   BELPER KNOLLE	

## FEINSCHMECKER MENÜ

### AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*\*

ZWEIERLEI VOM YELLOWFIN THUNFISCH  
AVOCADO | MANGO | GURKE | CHILLI

21 €

\*\*\*\*\*

GLASIERTES KALBSBRIES

WURZELGEMÜSE „RAGOUT FIN“ | CHAMPIGNON | PETERSILIE

21 €

\*\*\*\*\*

U.S. FLANKSTEAK

MAIS | ROTE ZWIEBEL | GERÄUCHERTE KARTOFFEL

39 €

\*\*\*\*\*

„DERNBACHER KEERSCHEHOOG“

MOUSSE VON GRAND CRU SCHOKOLADE | KIRSCHEN | HAFER

16€

\*\*\*\*\*

### PETIT FOURS

MENÜPREIS INKLUSIVE AMUSE BOUCHE UND PETIT FOURS 90 €

MENÜPREIS OHNE KALBSBRIES 75 €

WEINBEGLEITUNG IN 4 GÄNGEN 30 €

WEINBEGLEITUNG IN 3 GÄNGEN 22,5 €

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE  
SERVICEMITARBEITER.

## SCHNEIDER MENÜ

BURRATA D.O.P.  
BUNTE TOMATEN | PINIENKERNE | BASILIKUM

\*\*\*\*\*

IBERICO KOTELETT  
MEDITERANES GEMÜSE | POLENTA | JUS

\*\*\*\*\*

HAUSGEMACHTES SORBET MIT LIMETTENESPUMA

MENÜPREIS 59 €

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE  
SERVICEMITARBEITER.