

Vorspeisen

Geräuchertes Sole-Ei <i>vegi</i> Miso-Sellerie Crispy-Chili-Öl	4.5
Brot-Gedeck <i>vegi</i> unser Hausbrot aus dem Westerwald mit aufgeschlagener Butter Frischkäse Öl - <i>Ölmühle Bertgen, Koblenz</i>	6.0
Maronenschaumsüppchen <i>vegi</i> Gewürzbrot-Croûtons Tonka-Schaum	9.0
Sauer mariniertes Zwiebelfleisch Frankfurter Kräutermayo Hausbrot	10.0
Rote Beete Carpaccio <i>vegi</i> Ziegenfrischkäsecreme Dörrobstchutney Feldsalat Hausbrot	12.0
Klassisches Beef Tatar vom <i>Eifeler Weiderind</i> gebeiztes Bio-Eigelb Hausbrot <i>Geheimtipp:</i> mit Pommes und Frankfurter Kräutermayo	16.0 + 4.0
Feine Herbstsalate <i>vegi</i> kandierte Nüsse Sauce Cumberland Sprossen	10.0
mit geräucherter Gänsebrust	14.0
mit geblähtem Ziegenkäse <i>vegi</i>	14.0

S P E I S E N

Hauptgerichte

Kartoffelwaffel *vegi* 17.0
Burrata | Hokkaido-Kürbis | Kürbiskernpesto | Salat

Schwäbische Maultaschen-Gemüsepfanne 18.0
Metzgerei Schäfer, Remstal
gebratene Maultaschen | sautiertes Gemüse | Petersilie
(*gerne auch vegetarisch*)

Grünkohlrisotto
Sauce Bernaise | confierte Kirschtomate
| mit pochiertem Freilande *vegi* 22.0
| mit Fisch des Tages 26.0

Hausgemachte Pasta *vegi* 19.0
getrübte Gorgonzolasoße | geröstete Walnüsse | Aprikosencrema

Rosa Bauernentenbrust *sous-vide* 32.0
Selleriepüree | glasierte Äpfel | Pommes Macaire | Entenjus

S P E I S E N