

Unser Degustationsmenü „mal was anderes „
Menü in 3 Gängen 59,90 € / 4 Gängen 69,90 € / 5 Gängen 79,90 €

Gang I

Rote Beete & infizierter Camembert

Rote Beete / Petersilie / Frisée / Camembert / Trüffel / Brioche

The Cube

Rinderfilet / Champignons / Brioche / französischer Wintertrüffel / Kalbs Jus / grüner Apfel

Gang II

Oeuf meurette mit Raviolis von der Entenleber

Pochiertes Landei / Burgundersauce / Champignons / schwarzer Trüffel / Speck / Ravioli von der ungestopften Entenleber

Geräucherter Aal & Langoustine

Risotto vom geräucherten Aal / grüner Apfel / Sellerie / Langoustine / Parmesan

Gang III

Loup d' Mer & Garnelen

Loup d' Mer Filet / Garnelen / Hummer / Spinat / Mandeln / Trüffel / Basilikum

Hirsch Elsässer Art

Hirschrücken / Pilze / Früchte der Saison / Jus

Gang IV

Unsere Käseauswahl des Käse Affineur Waltmann

3 Sorten Ihrer Wahl

Fragen Sie nach unserer Käsekarte

Gang V

Baba au Rhum a la Weinhof Voosen

Baba / Gewürze / Creme / Vanille / Aprikose
und 2 cl Rum deiner Wahl zzgl. Zum Menü Preis
oder auch gerne mehr!!!!

Unsere Klassiker und weitere Gerichte a la Carte
...immer wieder gern (365 Tage)

Vorspeisen

Cesar Salat

Salatherzen / Cesar Dressing / krosser Speck / Croutons / Parmesan 12,9

Rucola & Zitrone

Rucola / Zitrone / getrocknete Tomaten / Parmesan / Walnüsse 11,9

Bruschetta Variation Weinhof Voosen

hausgebackenes Schwarzbrot / mit 3 saisonal wechselnden Varianten 11,9

Soupe de poisson a la Taverne du Port

Französische Fischsuppe / Croutons / Aioli / Comte 13,9

Hausgeräucherter Lachs und Kartoffelrösti

mild geräucherter Bio-Lachs / Kartoffelrösti / Honig-Dill – Senf Sauce 15,9

Degustation d' huitres

Ab 3 Stück Ihrer Wahl von unserer Austerntafel

Zitrone / Schalotten Vinaigrette **Preis pro Stück von der Tafel**

3 Stück gratinierte Austern

Blattspinat / Cömte 14,9

Hauptsache ...immer wieder gern

Unsere Rinderroulade

Rinderroulade mit klassischer Füllung, mit Rotkohl und Kartoffelklößen
1 Roulade 22,9
2 Rouladen 27,9

Zanderfilet Alte Sauerkrautfabrik

Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Rahm Sauerkraut / Cognac Pfeffer Rahm 24,9

Kalbsleber Berliner Art

Kalbsleber/ Kartoffelpüree/ Schmorzwiebeln/ karamellisierten Apfel / Kalbsjus 24,9

Nieren so wie wir sie lieben

Kalbsnieren / Senfsauce / Gemüse / Kartoffelpüree 24,9

Rinderzunge wie zu Oma's Zeiten

Gekochte Rinderzunge / Bouillon Kartoffeln / Meerrettichsauce / Gurkensalat 24,9

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Kalbsschnitzel / unsere lauwarmen Kartoffelsalat / Zitrone / Kaper / Sardelle Preiselbeeren 27,9

Unsere Große Bouillabaisse

Bouillabaisse / verschiedene Fischfilets / Croutons / Aioli / Comte 29,9

Dessert

Creme Brûlée von der Tahiti Vanille

mit marinierten Beeren und Vanilleeis 12,9

Unser Apfel Crumbel frisch aus dem Ofen 2.0

Karamellisierte Äpfel / Marzipan / Mandeln / Vanilleeis 12,9

Unsere Käse Degustationen vom Maître Affineur" Volker Waltmann

Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des 'Affinierens' ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum.

Wir servieren unsere Degustationen mit dreierlei Saucen, sowie einer Auswahl verschiedenster hausgebackenen Brote

Ab 3 Sorten

Stück Preis aus unserer Käsekarte

Oder lassen Sie sich einfach überraschen

Wir wählen die Sorten saisonal und nach Ihren Speisen & Getränke des Abends aus

3 Sorten Ihrer Wahl 16,9

5 Sorten Ihrer Wahl 24,9

Say Cheese,
wir bringen Ihnen gern unsere Karte

Unsere SARDINEN-Bar

Besuchen Sie unsere Sardinien Bar und lassen sich beraten

Wir servieren unsere Sardinien mit gerösteter Brioche aus unserer Bäckerei Zitrone und Kräutersalat

**Unser hausgebackenes
Schwarzbrot für zu Haus
750 gr. 6,90 €**

