

Menü „Atable“

KONFIERTE WILDFANG-GARNELEN MIT PAPRIKAMOUSSE,
ORANGEN-FENCHELSALAT UND SAFRANMAYONNAISE

SCHWEDHELM, Zell im Zellertal

🍷 2020 · Zellertaler · Sauvignon blanc trocken 0,1l 4,50 €

GEBRATENE SEETEUFELBÄCKCHEN MIT RINGELBETE,
SENFSAAT UND SCHAUM VON VIOLETTEM SENF

REICHSRAT VON BUHL, Deidesheim

🍷 2017 · Deidesheimer Herrgottsacker · VDP.ERSTE LAGE · Riesling trocken 0,1l 6,80 €

KROSS GEBRATENES KALSBRIES MIT KOMPOTT UND RAVIOLI
VON ROTEN ZWIEBELN UND SOMMERTRÜFFEL

CAMIN-LARREYDA, Juraçon

🍷 2018 · La Part Davant · Juraçon sec 0,1l 9,50 €

PERLHUHNBRUST MIT BREITEN BOHNEN,
DAUPHINEKARTOFFELN UND ALBUFERASAUCE

SAN GIUSTO A RENTENANO, Monti, Toskana

🍷 2014 · Chianti Classico 0,1l 9 €

KÄSE VOM WAGEN
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG

DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim

🍷 2019 · Gewürztraminer „S“ 0,1l 6 €

MOUSSE UND SCHAUM VON VALRHONA-GUANAJASCHOKOLADE
MIT APRIKOSEN, STREUSELN
UND ROTEM JOHANNISBEERSORBET

DOMAINE VIAL-MAGNÈRES, Banyuls-sur-Mer

🍷 2018 · Banyuls Rimage 0,1l 9,50 €

6 Gänge 90 €

5 Gänge (ohne Käse) 80 €

4 Gänge (ohne Bries und Käse) 68€

3 Gänge (ohne Bries, Seeteufelbäckchen und Käse) 56 €

Vorspeisen & Zwischengerichte

HAUSGEMACHTE TERRINE
VON DER ENTENSTOPFLEBER „DOMAINE DE LANVAUX“
MIT ZWEIERLEI FEIGE UND BRIOCHE **25 €**

KIRCHNER, Freinsheim

🍷 2019 · Cabernet Dorsa Beerenauslese 0,1l **10 €**

„ŒUEF EN MEURETTE“

LANDEI IN ROTWEIN POCHIERT MIT PUY-LINSEN,
CHAMPIGNONS UND BALSAMESSIG **14 €**

CHATEAU DE MONTFAUCON, Lirac

🍷 2019 · Lirac Rosé 0,1l **6,20 €**

KONFIERTE WILDFANG-GARNELEN MIT PAPRIKAMOUSSE,
FENCHELSALAT UND SAFRANMAYONNAISE **22 €**

SCHWEDHELM, Zell im Zellertal

🍷 2020 · Zellertaler · Sauvignon blanc trocken 0,1l **4,50 €**

UNSERE FISCHSUPPE „BOURRIDE“
MIT GEBRATENER ROTBARBE,
SAUCE ROUILLE UND CROUTONS **16 €**

PHILIPPE GILBERT, Menetou-Salon, Loire

🍷 2019 · Menetou-Salon blanc 0,1l **8 €**

SCHEIBE VON DER ENTENSTOPFLEBER GEBRATEN
UND KARMELISIERT MIT EINGEMACHTEN MIRABELLEN **27 €**

WWE. DR. THANISCH, Bernkastel-Kues

🍷 2015 · Bernkasteler Badstube · VDP.ERSTE LAGE · Riesling Spätlese 0,1l **8,80 €**

PFLÜCKSALATE MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN
UND WACHTELEI **12,50 €**

GABEL, Herxheim am Berg

🍷 2020 · Grauburgunder trocken 0,1l **4,50 €**

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.

Hauptgerichte

WILDFANG-KABELJAU MIT ARTISCHOCKENGEMÜSE
UND ARTISCHOCKENCREME,
GETRÜFFELTEM GRAUPENRISOTTO,
FRISCHEM SOMMERTRÜFFEL UND BEURRE BLANC **37 €**

KRANZ, Ilbesheim

🍷 2019 · *Arzheimer Klingenwingert · VDP.ERSTE LAGE · Weißburgunder trocken* 0,1l **8,20 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **34 €**

SALERS-RINDERFILET „CAFÉ DE PARIS“ MIT ZWEIERLEI
VON BRETONISCHEN SANDKAROTTEN UND SPITZKOHL **38 €**

KNIPSER, Laumersheim

🍷 2013 · *Merlot & Cabernet Sauvignon trocken Barrique* 0,1l **10 €**

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN MIT SELLERIEPÜREE,
FRISCHEN PFIFFERLINGEN UND PFIRSICH **40 €**

BERNHART, Schweigen

🍷 2016 · *Schweigener Sonnenberg FG · VDP.ERSTE LAGE · Spätburgunder trocken* 0,1l **9,50 €**

PERLHUHNBRUST MIT FEINEN BOHNEN, DAUPHINEKARTOFFELN
UND ALBUFERASAUCHE **35 €**

SAN GIUSTO A RENTENANO, Monti, Toskana

🍷 2014 · *Chianti Classico* 0,1l **9 €**

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.

Desserts

KÄSE VOM BRETT
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG
MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY **15 €**

DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim

☞ 2019 · Gewürztraminer „S“ 0,1l **6 €**

TARTE AU CITRON MIT HIMBEERSORBET
UND FRISCHEN HIMBEEREN **12,50 €**

OLIVER ZETER, Neustadt-Haardt

☞ 2019 · Sweetheart · Sauvignon blanc 0,1l **7 €**

ILE FLOTTANTE

POCHIERTER EISCHNEE MIT VANILLESAUCE
UND MANDELKROKANT **9 €**

KREBS, Freinsheim

☞ 2018 · Gewürztraminer Auslese 0,1l **8,50 €**

MOUSSE UND SCHAUM VON VALRHONA-GUANAJASCHOKOLADE
MIT APRIKOSEN, STREUSELN
UND ROTEM JOHANNISBEERSORBET **14 €**

DOMAINE VIAL-MAGNÈRES, Banyuls-sur-Mer

☞ 2018 · Banyuls Rimage 0,1l **9,50 €**

CRÈME BRÛLÉE
MIT SORBET NACH TAGESEMPFEHLUNG **10 €**

PHILIPP KUHN, Laumersheim

☞ 2017 · Rieslaner Auslese 0,1l **9 €**

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.