

# Menü „Atable“

## HAUSGEMACHTE WILDERRINE DE CAMPAGNE MIT HAGEBUTTENCHUTNEY, HASELNUSS UND FELDSALAT

ANSGAR CLÜSSERATH, Trittenheim

🍷 2021 · Vom Schiefer · Riesling feinherb 0,1l 5,50 €

## SKREIFILET MIT GEBRATENER BLUTWURST, BOUILLONKARTOFFELN UND CALVADOSSCHAUM

DR. BÜRKLIN-WOLF, Wachenheim

🍷 2018 · Wachenheimer Altenburg · Riesling trocken P.C. 0,1l 10 €

## JAKOBSMUSCHELN AUS DIEPPE MIT ARTISCHOCKEN-OLIVENEINTOPF UND BEURRE BLANC

ELISABETTA FORADORI, Trentino

🍷 2021 · Fontanasanta · Manzoni bianco 0,1l 10 €

## MEDAILLON VOM KALBSFILET MIT TRÜFFELKRUSTE, RAHMKOHLRABI UND ELSÄSSER GRIEßPFLUTTA

PFLÜGER, Bad Dürkheim

🍷 2020 · Königsbacher Ölberg · Spätburgunder trocken 0,1l 11 €

## KÄSE VOM WAGEN VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG

DOMAINE DES AUBUSIERES, Vouvray

🍷 2015 · Plan de Jean · Vouvray demi-sec 0,1l 8 €

## TARTELETTE MIT VALRHONA-SCHOKOLADENGANACHE, SAUERKIRSCHKOMPOTT UND KIRSCHSORBET

COUME DEL MAS, Banyuls-sur-Mer, Roussillon

🍷 2022 · Galateo · Banyuls Rimage 0,1l 10 €

**6 Gänge 125 €**

**5 Gänge (ohne Käse) 110 €**

**4 Gänge (ohne Jakobsmuscheln und Käse) 95 €**

**3 Gänge (ohne Jakobsmuscheln, Skrei und Käse) 75 €**

# Vorspeisen & Zwischengerichte

HAUSGEMACHTE TERRINE  
VON DER FRANZÖSISCHEN ENTENSTOPFLEBER  
MIT ZWEIERLEI FEIGE UND BRIOCHE **32 €**

CLOS BASTE, PHILIPP MUR, Madiran  
🍷 2020 · Clos Basté · Pacherenc-du Vic-bilh 0,1l **12 €**

PFÄLZER FELDSALAT MIT WACHTELEIERN,  
SPECK VOM ELSÄSSER METZGER UND CROUTONS **12 €**

MÜNZBERG, Godramstein  
🍷 2023 · Grauburgunder trocken 0,1l **4,80 €**

HAUSGEMACHTE WILDERRINE DE CAMPAGNE MIT  
HAGEBUTTENCHUTNEY, HASELNUSS UND FELDSALAT **28 €**

ANSGAR CLÜSSERATH, Trittenheim  
🍷 2021 · Vom Schiefer · Riesling feinherb 0,1l **5,50 €**

UNSERE FISCHSUPPE „BOURRIDE“ MIT GEBRATENER ROTBARBE,  
SAUCE ROUILLE UND CROUTONS **19 €**

WEINHAUS BETTINA SCHUMANN, Endingen am Kaiserstuhl  
🍷 2022 · Mittenmang · Spätburgunder Rosé trocken 0,1l **4,80 €**

ŒUF EN COCOTTE

LANDEI MIT BLATTSPINAT UND STEINCHAMPIGNONS  
IM OFEN GEGART  
MIT FRISCHEM PÉRGORD TRÜFFEL **24 €**

EYMANN, Gönheim  
🍷 2022 · Ménagement à Trois · Weißweincuvée trocken 0,1l **7,80 €**

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

# Hauptgerichte

BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL MIT SAFRANFENCHEL,  
KANDIERTER ZITRONE, FRITIERTEN KAPERN  
UND KARTOFFELSTAMPF **40 €**

DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim

🍷 2019 · Hohenmorgen · VDP.Große Lage · Riesling trocken GG 0,1l **12 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **40 €**

KROSS GEBRATENES KALBSBRIES MIT SCHWARZWURZELN,  
DAUPHINEKARTOFFELN, SAUCE RICHE  
UND PERIGORD TRÜFFEL **52 €**

TENUTA DELLE TERRE NERE, Randazzo

🍷 2020 · Etna Rosso 0,1l **10 €**

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST „PRINCE DES DOMBES“  
VON MIÉRAL MIT PUY-LINSEN, BALSAMESSIG  
UND GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN **44 €**

MK QUADRAT, Kallstadt

🍷 2019 · Syrah Reserve trocken 0,1l **11 €**

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FILETIERT:

GANZE SEEZUNGE MIT FEVÉS, GARNELENRAVIOLI  
UND KRUSTENTIERSCHAUM **90 € (für 2 Personen)**

GOISOT, Saint Bris le Vineux

🍷 2020 · Exogyra Virgula · Saint-Bris Sauvignon 0,1l **7,50 €**

**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 WAGEN  
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG  
MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY **19 €**

DOMAINE DES AUBUSIERES, Vouvray  
🍷 2015 · Plan de Jean · Vouvray demi-sec 0,1l **8 €**

TARTELETTE MIT VALRHONA-SCHOKOLADENGANACHE,  
SAUERKIRSCHKOMPOTT UND KIRSCHSORBET **18 €**

COUME DEL MAS, Banyuls-sur-Mer, Roussillon  
🍷 2022 · Galateo · Banyuls Rimage 0,1l **10 €**

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

COMPANIA DE VINOS TELMO RODRIGUEZ, Molino Real, Malaga  
🍷 2022 · MR · Mountain Wine · Malaga 0,1l **12,50 €**

OFENFRISCHE APFELTARTE MIT HAUSGEMACHTEM MANDELEIS  
UND KAREMELLSAUCE **19 € (ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN)**

KASSNER-SIMON, Freinsheim  
🍷 2012 · Rieslaner Beerenauslese 0,1l **10 €**

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE  
MIT SORBET NACH TAGESEMPFEHLUNG **14 €**

Krebs, Freinsheim  
🍷 2018 · Gewürztraminer Auslese 0,1l **10 €**

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