

Dessert & Käse

Crème Brûlée

15,00 €

Topfen-Mohn-Knödel

Quittengelee

Vanilleeis

16,00 €

Blutorangen-Sorbet

Belvedere Vodka

11,00 €

Empfehlung zum Dessert

Georg Albrecht Schneider

Niersteiner Hipping

Riesling Auslese 2017

7,00 € 0,05 l

Niersteiner Paterberg

Riesling Eiswein 2017

13,00 € 0,05 l

der KÄSELADEN

Martina Mühlenberg Schwerin

Frankreich

3 fach- Auswahl

Rohmilchkäse

15,00 €

Frankreich

5 fach- Auswahl

Rohmilchkäse

20,00 €

25 Jahre

Fuchs • Glania-Brachmann

2001 – 2026

Gänseleber Pastete

Pistazie, Quitte

22,00 €

Geräucherter Wildschweinschinken

Heidelbeeren / Crème Fraîche

18,00 €

Französische Zwiebelsuppe

Wachtelei

12,00 €

Fischsuppe „Mann & Fru“

Safran, Aromaten

14,00 €

Rapunzelsalat

Perlhuhnbrust, Melone

20,00 €

Matjes „de Weimar“

20,00 €

Kalbsfiletspitzen

gebratenem Kohlrabi

Grießknödel

25,00 €

Der Dorsch

Sauerkraut

Paprika

33,00 €

Wildschwein-Sauerfleisch

Chili-Remoulade, Bratkartoffeln

20,00 €

Rinder-Rücken

Senfkruste

Prinzessbohnen

Kartoffelgratin

44,00 €

Liebe Gäste, wir machen Sie darauf aufmerksam,
dass in allen unseren Speisen, Allergene und
Zusatzstoffe enthalten sein können.

„Mit“

Küchenaperitif
Rieslingssekt mit
Holunderblüten-Nektar, Heidelbeeren
13,00 €

Menü „Mit“

Wildlachs – Tatar
Wasabi
Schalotte
18,00 €



Tomaten-Chilisuppe
Jakobsmuschel
18,00 €



OX
Rossini
Entenleber
Portweinbutter
Pfefferspitzkohl
gebackene Grießbällchen
48,00 €



Creme Brûlée
15,00 €

Menüpreis
88,00 € pro Person

„Ohne“

Küchenaperitif
Hausgemachter Apfel-Nektar
0,1l 5,00 €

Menü „Ohne“

Mariniertes Oliven-Tatar
Gebackener Schafskäse
18,00 €



Tomaten-Chilisuppe
10,00 €



Hausgemachte Pasta
Blattspinat
Parmesan
22,00 €



Creme Brûlée
15,00 €

Menüpreis
62,00 € pro Person

Sehr geehrte Gäste,
für unsere Mundserviette und Tischdecke
berechnen wir 2,50 € pro Gast.