



# Schneeweiß

## Aperitifempfehlung

Frangelico Sour  
8,90

Aimery Rosé Crémant  
7,90

Paprikasuppe  
mit Garnelen-Soufflée  
7,00

Tartelette mit Pilz-Ricottacreme,  
Baby Leaf & Brokkoli  
9,00

Kaninchenfilet mit Tomaten-Brotsalat,  
rosa Pfeffer & Mais  
12,90



Hausgemachte Ravioli  
mit Gänseconfit, Aprikose & Wildkräutersalat  
14,00

Entrecôte mit Rotweifeigen,  
Senfsaat, Rosenkohl & Erdnuss-Tofu  
25,00

Skrei mit Petersilien-Mousseline,  
Zweierlei Karotten, Dillöl & Polenta  
23,50

Fasanenbrust Sous Vide  
mit Trüffellauch, Süßkartoffel & Beurre Blanc  
24,50



Haselnusskuchen mit Zitrusfrucht,  
Joghurt & weißer Schokolade  
9,50

## Wein

Saar Riesling – Van Volxem  
0,75l – 39,00

Ursprung – Markus Schneider  
0,75l – 29,50

Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene  
erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.  
Sollten Sie unter bestimmten Allergien/ Unverträglichkeiten leiden,  
sprechen Sie uns bitte an.  
Gern bereiten wir Ihr Gericht nach Möglichkeit auf Ihre Bedürfnisse zu.