

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Gratinierter Ziegenkäse

Grillgemüse/ Basilikum Pesto/ Wildkräutersalat
12€

Butternusskürbis - Kokosmilch Suppe

Grüner Kardamom/ Steirisches Öl und geröstete Kerne
7€

Jedermann Vorspeisen Variation

Unsere bunte Auswahl an kleinen Vorspeisen
13€

Vitello vom Kalb

Thunfischcremé /frittierte Kapern/ Rucola/ Salz-Zitrone
12€

Kleiner Wildblüten Gartensalat

Hausdressing/ Grüner Apfel/ Kirschtomaten
8€

Süßkartoffel Pommes - Frites

Trüffelmayo & Parmesan
6,5€

Gegrillter Pulpoarm

Püree von geröstetem Blumenkohl/ Fregola Pasta/ Piment d'eslette
14€

Black Angus Rinderfilet Tatar frisch für zubereitet

Eigelb/ Crouton/ Trüffel- und Misocremé
15€

Französische Weinbergschnecken

Knoblauch - Kartoffelpüree/Lila Kartoffel/ Kalbsjus und Pastisbutter
11€

Hauptsache

Unser Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss

Pommes frites/ Gurkensalat/ Preiselbeeren/ Zitrone

22 €

„Himmel und Äd“

Heimische Blutwurst/ Kartoffelpüree/ Vanilleäpfel/ Röstzwiebel

15€

Neuseeland Lammkaree mit Kräuterkruste

Blaubeer Risotto und Bohnen

26€

Black Angus Rinderfilet vom Grill

Marktgemüse/ Olivenölpüree/ Trüffel-Jus

28€

Black Angus Rib Eye Entrecote vom Grill

Zwiebeljam/ Pommes frites/ Kräuterbutter/Gartensalat

26€

Wir empfehlen Ihnen zum Rind, einen trockenen argentinischen Malbec

2015 Urban uco Mendoza Argentinien 0,2l 7,00€

Geschmorte Ochsenbäckchen

Wurzelgemüse/ Cremige Rahmpolenta/ Gremolata

22 €

Frische Nordseemuscheln „Rheinische Art“

Wurzelgemüse / Zwiebeln / Butter Weißweinsud

Schwarzbrot

16,90€

Frische Nordseemuscheln „Spanische Art“

Pikanter Knoblauch – Tomatensud

Geröstetes Baguette

17,90€

Unser „Jedermann“ Wildkräuter Salat

Hausdressing /Tomaten/Avocado 12€

Dazu- Gegrillte französische Maishuhnbrust +6€

Tagesfrische Fischvariation +8 €

Rinderfiletspitzen +12€

Bouillabaisse „tre minute“

Tagesfisch Eintopf mit Safran/Fenchel/Tomaten/ Kartoffel/ Sauce Rouille/ geröstetes Ciabatta
18€

Norwegisches Lachsfilet

Safranrisotto/ Kirschtomaten/ Nuss Pesto/ Marktgemüse
21€

Wir empfehlen Ihnen zum Fisch & Muscheln eine frische Cuveé aus:

Scheurebe, Sauvignon Blanc & Weißburgunder

2019 „WELCOME BACK“ Eric Manz Rheinhessen 0,2l 7,00€

Gnocchetti Sardi

Pasta mit Sardischer Salsicawurst „picante“ / Dosengereifte Mutti Pelati Tomaten/

Chili / Basilikum und Knoblauch

15€

To Share Chefs table Menü

Bestellen Sie Ihr Überraschungsmenü als „Famelié Style“

Wir beziehungsweise unsere Köche, servieren Ihnen verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge,
Beilagen und Desserts in kleine Portionen am Tisch !

Pro Person 35,00€

Wir bieten unseren Family Style ab 2 und bis 8 Personen für Sie an.

Mit passender Weinbegleitung von Eric Manz Reinessen, Kaffee und Wasser pro Person. 25€

Bitte achten Sie auch auf unsere Tagesangebote!!!

Ab Anfang November starten wir in die Wild - und Gänsesaison 2020

Freuen Sie sich auf frisches Reh von den Forstbetrieben Bloemersheim in Vluyn

Täglich Brust und Keule von der Martinsgans - oder unser beliebtes Angebot die „ganze Gans“

Für vier Personen inklusive Beilagen und einer Flasche Rotwein (Alle Infos) dazu demnächst auf unserer Homepage)

Sweets

Zitronengras Panna Cotta

Waldbeeren/ Pistazie/ Biscotti

7,5€

Schokoladenküchlein

Flüssiger Kern/ Kumquats und Mandel Eis

8,5€

Maraschino Gewürz Birne

Zabaione

7,5€

Jedermann´s Dessert Allerlei

Verschiedene kleine Desserts kommen in Mitte des Tisches – 9€ für 2 Personen 16€

Käsevariation

mit Brot und Butter 10€

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen :

2018 Riesling Beerenauslese Trittenheimer Apotheke Josef Rosch Mosel 0,1l 6,50€

Eis und Sorbet

Schokoladeneis

Vanille Eis

Amarena Kirscheis

Cassis Sorbet

Passionsfruchtsorbet

Champagnersorbet

Kugel je 2,5€ - Dreierlei von Eis & Sorbet 7,00€

Für unsere Kids

``Lotti Karotti`` Fruchtige Karotten Mangosuppe 5€

Kinder Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Gemüse 12 €

Kirschtomaten Nudeln mit Parmesan oder Butternudeln 7€

Backfischstäbchen mit Gemüse und Buttereis 7€