



*Sauerteigbrot*



*Amuse Gueule "Garnele"*



**Auster Poget No.2**

Naturbelassen oder Sauerkraut || Liebstöckel



**Weißer Cannellini Bohne**

Minze || Pfefferschote || Radieschen



**Geräucherte Makrele**

Eingelegte Gurke || Netzmelone || Petersilie



**Seezungenfilet**

Bärlauch || Paprika || Puntarelle



**Eifeler Kaninchen**

Morcheln || Karotten || Erbsen || Spargel



**Rhabarber**

Buttermilch || Mandelkrokant



*Petit Fours*

**3 Gänge - 80,00€**

Jeder weitere Gang + 15€

Getränkebegleitung 0,1l pro Gang ab 49,00€

Genießen Sie nach dem Menü  
auch gerne unsere exklusive Käseauswahl  
vom Affineur Waltmann

## Auster Poget No.2

Naturbelassen oder Sauerkraut || Liebstöckel

6,90 € pro Stück



### Weißer Cannellini Bohne

Minze || Pfefferschote || Radieschen

24,00 €



### Eifeler Kaninchen

Morcheln || Karotten || Erbsen || Spargel

43,00 €



### Rhabarber

Buttermilch || Mandelkrokant

18,00 €



### Geräucherte Makrele

Eingelegte Gurke || Netzmelone || Petersilie

26,50 €



### Seezungenfilet

Bärlauch || Paprika || Puntarelle

43,00 €



### Käse von Affineur Waltmann

Früchtebrot || Chutney || Feigen-Senf

4,50€ pro Stück

---

## APERITIF-EMPFEHLUNG

### Hausaperitif des Tages

12,50€

### Riesling-Highball

10,50€



## SCHAUMWEIN & CHAMPAGNE

### Rieslingsekt, Reichsrat von Buhl 0,1l

12,50€

### Ruinart Brut, Reims 0,1l

18,00€

### Ruinart Brut Rosé, Reims 0,1l

19,50€

### „Rosalie“ Ross(o)

13,00€

### Lillet Red Lemon

12,50€



## ALKOHOLFREI

### Obstkellerei van Nahmen BIO

#### Frucht-Secco 0,2l

12,00€

#### Sparkling Juicy Tea 0,1l

9,00€

### BOK-Driver

9,50€