

Wählen Sie Ihr Menü

(Preis pro Person)

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen.

Der Menüpreis ist

inklusive

unseres hausgebackenen Brotes

und verschiedenen hausgemachten Dips

sowie 19% Mehrwertsteuer

Vorspeise - Vorspeise - Vorspeise € 64

Vorspeise - Hauptgang (Fleisch oder Fisch) - Dessert € 69

Vorspeise - Hauptgang (vegetarisch) - Dessert € 65

Vorspeise - Vorspeise - Hauptgang (Fleisch oder Fisch) € 79

**Überraschungs Menü - 4 Gänge € 80 pro Person
- nur Tischweise -
gegessen wird was auf den Tisch kommt**

**Wir akzeptieren: Barzahlung und EC Karten
und keine Kreditkarten**

VORSPEISE

Tatar vom Gelbflossenthunfisch aus Leinenfang mit Avocado, Limette, Koriander und Chili	€ 24
Gebackene Zucchini blüte mit Ricotta gefüllt, <i>-vegetarisch-</i> Zuchinitatar und Tomatenvinaigrette	€ 22
Gebratene Entenleber mit Balsamicokirschen und Selleriepüree	€ 23
Gebratene Blutwurst mit Walnusskrokant <i>-vom Ritzmannhof-</i> mit frischem Meerrettich, Linsen und Gewürzpfelchutney	€ 22

HAUPTGERICHT

Pfifferlinge und Kartoffelblini , <i>-vegetarisch-</i> mit Spitzkohl und geschmolzene Tomaten	€ 30
Roastbeef mit gegrillter Wassermelone, Bohnen, Shitake Pilzen, Teriyakisauce und Wasabipüree	€ 39
Seeteufelfilet mit Safranrisotto, geschmolzenen Tomaten und Pfifferlingen	€ 40
Gegrillte Lammkotelettes mit Gremolata und Allerlei Bohnen,	€ 38

DESSERT

Nougatparfait mit Aprikosen und gebrannte Haselnüsse	€ 14
Café Gourmand Kaffeespezialität mit kleinem Naschwerk	€ 16
Hausgemachtes Sorbet mit Schuss oder ohne Schuss	€ 14
Käsevariation von Wissmann's vom Landauer Wochenmarkt	€ 16

Wir akzeptieren: Barzahlung und EC Karten
und keine Kreditkarten