

## Vorspeisen | Zwischengerichte

Variation vom Rotkohl  
Wachtelbrust | Senfkörnereis | Gurke  
18 €

Geräucherter Kabeljau  
Mandelcreme | Orangen | Oliven  
18 €

Kaninchen  
Karotten | Birkensaft | Pumpernickel  
17 €

Eigelb  
Schwarzer Trüffel | Petersilienspinat | Nussbutter Schaum  
23 €

Gänseleber  
Maronenporridge | Apfel- Süßholz Sauce  
24 €

## Fischgerichte | Fleischgerichte

Steinköhler  
Erdfrüchte | schwarzer Trüffel  
28 €

Wolfsbarsch  
Spitzpaprika | Spinat  
28 €

Halbe Landente  
Rahmwirsing | Topfserviettenknödel  
26 €

Kalbsrücken  
weißer Pfefferschaum | Artischockenrisotto  
28 €

Confierte Gänsekeule  
Rosenkohlblätter | Sellerie- Kartoffelgemüse  
29 €

## Desserts

Gewürzkuchen  
Cranberries | Streusel | Ahornsirup  
13 €

Dirk und Amila´s Kaviardose  
12 €

Käseauswahl vom Rheingauer Affineur  
12 €

## Menü

Wildlachs  
Anis | Kaki | schwarzer Tee  
17 €

2016 Johannisberger Auf der Höll  
Riesling trocken Erste Lage  
Johannishof Johannisberg  
0,1 l Glas 3,50 € 0,75 l Flasche 24 €

\*\*\*

Kürbis- Orangen Suppe  
Garnelen | Koriander | Limonenschaum  
12 €

2017 Kiedricher Gräfenberg  
Riesling „Alte Reben“ Spätlese trocken  
Hans Prinz Kledrich  
0,1 l Glas 2,50 € 0,75 l Flasche 17 €

\*\*\*

Hirschrücken im Gewürzsud gegart  
Kürbis | Rote Beete | Petersilienpüree  
30 €

2015 Hochheim Hölle  
Pinot Noir  
Domänenweingut Schloss Schönborn Hattenheim  
0,1 l Glas 12 € 0,75 l Flasche 90 €

\*\*\*

Savarin  
Apfel | Vanilleeis  
15 €

2009 Johannisberger Schwarzenstein  
Riesling Trockenbeerenauslese  
G. H. von Mumm Johannisberg  
0,05 l Glas 14 € 0,375 l Flasche 95 €

Menüpreis 65 €

## Empfehlung aus dem Keller

2015 Trenz2two  
Shiraz und Cabernet Sauvignon  
Trenz  
Südafrika Stellenbosch  
0,2 l Glas 8,50 € 0,75 l Flasche 29 €

2017 Sauvignon Blanc trocken  
Jakob Jung Erbach  
0,75 l Flasche 30 €