



UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

Französische Fine de Claire Austern auf Eis

Austernbrot | Zitrone

Je Auster 3.50



Mühlensalat

Kräutern | Kirschtomaten | Brotchips

9.60



Kürbis-Kokos-Suppe

Steirisches Kürbiskernöl | Ingwer

9.50



Carpaccio vom Rind

Balsamico-Perlen | Passionsfrucht | Parmesan | Rucola

19.80



Gegrillter Oktopus

Erbsensalsa | kandierter Kürbis | Salz-Zitrone

Vorspeise 19.50 | Hauptgang 29.50

HAUPTGÄNGE

Hauspaniertes Schnitzel vom Schwein

Waldpilze | Pommes dauphine | Kleiner Salat

17.90



Gebratene Medaillons vom Schwein

Zucchini | Kartoffelpüree | Trüffel | Thymianjus

24.50



Loup de Mer

Blumenkohlpüree | Sesam | Paprika-Royal | Brot | Tomate

35.50



Tagliatelle

Trüffel | Beurre Blanc

29.50



Schmorbraten von der Aubergine

Caponata | Tomatenmarmelade

24.00

-vegan-

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



DESSERTS

2 große Kugeln

Sorbet vom Weinbergspfirsich & hausgemachtes Vanille-Eis
mit eingelegtem Weinbergspfirsich

9.80



„Affogato al café“

hausgemachtes Vanilleeis | mit Espresso übergossen

5.60



Drei hausgemachte Kräuterpralinen

mit einem Espresso

7.00



Dessertvariation

aus unserer hauseigenen Patisserie

14.50



Hausgemachte Sorbets

aus unserer hauseigenen Patisserie

2.50 pro große Kugel

-vegan-

KAFFEE & CO.

■ Espresso Café crème Café koffeinfrei	3.80
■ Espresso macchiato	3.90
■ Kännchen Café crème	5.70
■ Milchkaffee	5.40
■ Cappuccino	4.00
■ Latte macchiato	5.20

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



GANS-MENÜ

Feldsalat

Bacon | Croûtons | Balsamicodressing



Maronensuppe-Suppe

Frischkäseravioli | Pilze



Knusprige Gänsekeule

Apfel-Rotkohl | hausgemachte Kartoffelknödel | Maronen



Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys



Quitte aus dem Garten

Vollmilchschokolade | Vanille | Süßer Senf

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 49.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 52.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 63.00

5 Gänge | Menü komplett 73.00

KNUSPRIGE GANS

für 4 Personen

ab dem 08.11.2025

Ganze Gans traditionell am Tisch tranchiert

Hausgemachte Kartoffelknödel | Apfel-Rotkraut | Maronen
Beifuß-Sauce



Ganze Gans 145 | pro Person 36.25 Euro

Mindestens 48h Vorbestellung

Auch zum Abholen für Zuhause möglich

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



WEINBEGLEITUNG

ZUM GANS-MENÜ

2020 Oberndorfer Weissburgunder trocken

Weingut Hahnmühle | Mannweiler-Cölln | Nahe

0.1l 5.80 | 0.75 35.00



2022 La Saignée du Rouge trocken

Syrah | St. Laurent

Weingut August Ziegler | Maikammer | Pfalz

0.1l 5.50 | 0.75 32.00



2015 Cuvée Libellentaumel trocken

Cabernet Mito | Dornfelder

Weingut Lindenhof | Forst | Pfalz

0.1l 6.50 | 0.75 42.00



2021 Doppio Passo Primitivo

Casa Vinicola Botter | Puglia | Apulien

5 cl 6.50 | 0.75 39.00



2015 Riesling Auslese Deidesheimer Herrgottsacker

Weingut Spindler | Forst | Pfalz

5cl 7.50 | 0.375 45.00



VEGANES MENÜ

Variation vom Kürbis

Kardamom | Schwarzkümmel | Rote Zwiebel | Feige



Maronenschaumsuppe

Frische Kräuter



Süßkartoffel

Waldpilze | Rotkohleis | Gemüsejus



Schmorbraten von der Aubergine

Caponata | Tomatenmarmelade



Variation von der Gartenbirne

Sorbet | Törtchen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 45.50

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 53.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 59.00

5 Gänge | Menü komplett 69.00



OUR CLASSICS

STARTERS

French Fine de Claire oysters on ice

Oyster bread | Lemon

Per oyster 3.50



Mill salad

herbs | cherry tomatoes | bread crisps

9.60



Pumpkin and coconut soup

Styrian pumpkin seed oil | Ginger

9.50



Beef Capriccio

Balsamic pearls | passion fruit | parmesan | rocket salad

19.80



Grilled octopus

Pea salsa | Candied pumpkin | Salted lemon

Starter 19.50 | Main course 29.50

MAIN COURSES

Home-breaded pork schnitzel

Wild mushrooms | French fries dauphine | Small salad

17.90



Roasted medallions of pork

Courgette | Mashed potatoes | Truffle | Thyme jus

24.50



Sea bass

Cauliflower purée | Sesame seeds | Paprika royal | Bread | Tomato

35.50



Tagliatelle

Truffle | Beurre Blanc

29.50



Braised eggplant

Caponata | Tomato jam

24.00

-vegan-

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



DESSERTS

2 large scoops

Vineyard peach sorbet & homemade vanilla ice cream

with pickled vineyard peaches

9.80



"Affogato al café"

homemade vanilla ice cream | topped with espresso

5.60



Three homemade herb pralines

with an espresso

7.00



Dessert variation

from our in-house Patisserie

14.50



Homemade sorbets

from our in-house Patisserie

2.50 per large scoop

-vegan-

COFFEE & CO.

Espresso Café crème Café decaffeinated	3.80
Espresso macchiato	3.90
Pot of café crème	5.70
Coffee with milk	5.40
Cappuccino	4.00
Latte macchiato	5.20

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



GOOSE MENU

Lamb's lettuce

Bacon | Croutons | Balsamic dressing



Chestnut soup

Cream cheese ravioli | Mushrooms



Crispy goose leg

Apple red cabbage | Homemade potato dumplings | Chestnuts



Selection of raw milk cheeses from Affineur Waltmann

Grapes | Homemade chutneys



Quince from the garden

Milk chocolate | Vanille | Sweet mustard

3 courses | Soup – Main course – Dessert 49.00

3 courses | Starter – Main course – Dessert 52.00

4 courses | Starter – Soup – Main course – Dessert 63.00

5 courses | Full menu 73.00

CRISPY GOOSE FOR 4 PEOPLE

Whole goose carved traditionally at the table

Homemade potato dumplings | Apple and red cabbage | Chestnuts
Mugwort sauce

Whole goose 145 | per person 36.25

Please order at least 48 hours in advance

Also available for pickup to take home

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



WINE PAIRING

FOR THE GOOSE MENU

2020 Oberndorfer Weissburgunder dry

Winery Hahnmühle | Mannweiler-Cölln | Nahe

0.1l 5.80 | 0.75 35.00



2022 La Saignée du Rouge dry

Syrah | St. Laurent

Winery August Ziegler | Maikammer | Palatinate

0.1l 5.50 | 0.75 32.00



2015 Cuvée Libellentaumel dry

Cabernet Mitos | Dornfelder

Winery Lindenhof | Forst | Palatinate

0.1l 6.50 | 0.75 42.00



2021 Doppio Passo Primitivo

Casa Vinicola Botter | Puglia | Apulia

5 cl 6.50 | 0.75 39.00



2015 Riesling Auslese Deidesheimer Herrgottsacker

Winery Spindler | Forst | Palatinate

5 cl 7.50 | 0.75 45.00



VEGAN MENU

Pumpkin variation

Cardamom | Black cumin | Red onion | Fig



Chestnut foam soup

Fresh herbs



Sweet potato

Wild mushrooms | Red cabbage ice cream | Vegetable jus



Braised eggplant

Caponata | Tomato jam



Variation of garden pear

Sorbet | Tartlets

3 courses soup - main course - dessert	45.50
3 courses starter - main course - dessert	53.00
4 courses starter - soup - main course - dessert	59.00
5 courses menu complete	69.00

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



SURPRISE MENU

A menu based on the recommendation of our chef Michael Krennrich and his team.

We recommend you on request a corresponding wine accompaniment.

■ Menu in 3 courses	56.00
■ Menu in 4 courses	65.00
■ Menu in 5 courses	78.00

Please inform our service staff in advance about allergies and food intolerances so that the food can be prepared accordingly. Thank you very much.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.