



À-la-carte Vorspeisen

Tafelspitz vom Kalb, Graupensalat mit Wildkräutern,
Kaviar von Worcestershire & Grünem Senf 18 22 25
€ 13,90

Ein halbes Dutzend Zeeuwse Creuse-Austern
Pumpernickel- Schnittlauchbrot und Schalotten Vinaigrette 16ro 29
€ 22,00

Croquettes de crevettes aus Heist 16we 17 18 19 22 24 25
kleine Portion (1Stk.) € 8,40 · große Portion (2Stk.)
€ 16,00

Gratinerter Ziegenkäse und Pochierte Birne auf Blattsalaten und Wildkräutern
mit karamellisierten Honig-Mohn-Walnüssen 16we 18 23wa 25
kleine Portion € 14,90 · große Portion € 18,50

Warmer Zwischengerichte

Maronensuppe mit in Butter geschwenkten Croûton und kaltgerührten Cranberrys 16we 22 24
kleine Portion € 8,50 · große Portion € 12,50

Perl Couscous & Jakobsmuschel
mit Schaum von Ras el Hanut 16we 29 22
kleine Portion (1 Stk.) € 16,50 · große Portion (3 Stk.) € 24,50

Ravioli Champignon & Trüffel
an feiner Rahmsoße mit Buchenpilzen 16we 18 22 24
kleine Portion € 13,90 · große Portion € 20,50



Hauptgerichte

Kabeljau & Culatello Crunch
auf Rahmwirsing mit Kräuter-Mousseline 19 22
€ 28,90

Grünkernrisotto mit Steckrüben, Bergkäse und gegrillter Pastinake 16we 22
kleine Portion € 14,90 · große Portion € 18,50

Suprème vom Fasan auf Feigen- Currysauerkraut
und Pommes Dauphine 16we 18 22 27
€ 27,90

Kalbsrücken mit Haricot verts, Pastinaken- Topinambur Gratin
und fein abgeschmeckter Estragon Sauce 18 22
€ 37,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitronenspalte 16we 18 25
€ 29,90

Martins Gänsekeule mit Blaukraut, Bratapfel vom Platz, Mohnklößen
und Orangensoße 16we 18 22 24
€ 37,50



Desserts

Tarte Tatin, traditioneller französischer Apfelkuchen
mit Vanillesauce von der Tonkabohne 16we 18 22
€ 9,50

Crème Brûlée à la Paul Bocuse
klassisch, karamellisiert 18 22
€ 9,50

4erlei Käsebrettchen
mit Kletzen-Früchtebrot & Aachener Pflümli 9 22 23ma 23ha 23wa
€ 13,90



Kinder-Schlemmerkarte

Kleines Wiener Schnitzelchen
mit Pommes Frites, Ketchup & Mayonnaise 1 2 3 16we 18 25
€ 12,00

Knusper-Fischstäbchen mit ZauberSpinat und Kartoffelwolken 16we 19 22
€ 10,50

Spaghetti Wiener mit Ketchup 16we
€ 9,50

Birdie-Räuber
Ein leerer Teller zum Plündern von den anderen Gästen
€ 0,00

Der Schneeberg & die Beerenbande
Cookie-Eis-mit Waldbeeren & Gummibärchen 2 16we 18 22
€ 4,50

Zusatzstoffe & Allergene: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärt, 14 gewachst, 15 genetisch verändert, 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen 16we, Roggen 16ro, Gerste 16ge, Hafer 16ha), 17 Krebstiere, 18 Eier, 19 Fisch, 20 Erdnüsse, 21 Sojabohnen, 22 Milch, 23 Schalenfrüchte (Mandeln 23a, Haselnüsse 23ha, Walnüsse 23wa, Cashewnüsse 23ca, Pekannüsse 23pe, Paranüsse 23pa, Pistazien 23pi, Macadamianüsse 23n) 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesamsamen, 27 Sulfite, 28 Lupine, 29 Weichtiere.

Alle Preisangaben in Euro inkl. Gesetzl. MwSt. und Bedienung, Änderungen vorbehalten.



Weinkarte 27

Offene Weine 0,2 l 0,75 l

2024 Grauburgunder Pfandturm Dr. Kohler, Rheinhessen 8,50 € 29,00 €

2024 Pinot Gris Domäne Steenberg, Limburg 9,00 € 34,00

2024 Gris Blanc Rosé Gérard Bertrand, Languedoc 8,50 € 29,00 €

2022 Primitivo Centurio Minor, Apulien 8,50 € 29,00 €

2022 Nero d'Avola Feudi Branciforti dei Bordonaro, Sizilien 8,50 € 29,00 €

Prickelnd 0,1 l 0,75 l

Prosecco Spumante Extra dry Sacchetto Venetien 5,50 € 29,00 €

Crémant de Loire Rosé Bouvet, Loire 6,00 € 39,00 €

Taittinger Brut Réserve Taittinger, Champagne 14,00 € 89,00 €

Studio Italiano Spumante 0,0%- alkoholfrei Kolonne Null 4,00 € 29,00

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine 27

2024 Pinot Gris Domäne Steenberg, Limburg 9,00 € 34,00 €

2024 Riesling Domäne Steenberg, Limburg € 34,00 €

2024 Gewürztraminer Domäne Steenberg Limburg € 40,00 €

2024 Grauburgunder Pfandturm, Dr. Köhler Rheinhessen 0,2L/0,75L 8,50 €/29,00 €

2024 Grauburgunder Dreissigacker, Rheinhessen 35,00 €

2024 Summerfeeling – feinherb Weingut Landerer, Baden 29,00 €

2024 Sauvignon blanc „Heritage“ Gérard Bertrand, Languedoc 29,00 €



2024 Sancerre blanc Domaine Bernard Reverdy & Fils, Loire 45,00 €

2024 Chablis „Cellier du Valvan“ Louis Jadot, Chablis – Burgund 59,00 €

2024 Vermentino „Cala Real“ Sella & Mosca, Sardinien 35,00 €

2024 Lugana Prestige Ca’Maiol, Lombardei € 39,00 €

2024 Orvieto Classico Superiore San Giovanni Castello della Sala - Antinori, Umbrien 45,-€

2024 Nounat Binigrau, Mallorca 45,00 €

Roséweine 27

2024 Pinot Gris Blush Domäne Steenberg, Limburg 40,00 €

2024 Gris Blanc Gérard Bertrand, Languedoc 8,50 € 29,00 €

2024 Aix Maison Saint Aix Coteaux d’Aix en Provence € 39,00 €

2024 Calafuria Tormaresca – Antinori, Salento – Apulien 39,00 €

Rotweine 27

2021 Spätburgunder Geil’s, Rheinhessen 29,00 €

2022 Château Hauchat Famille Saby, Fronsac 35,00 €

2022 Primitivo Centurio Minor, Apulien 8,50 € 29,00 €

2022 Nero d’Avola Feudi Branciforti dei Bordonaro, Sizilien 8,50 € 29,00 €

2022 Villa Antinori rosso Antinori Toscana € 39,00 €

2020 Brunello di Montalcino Argiano 95,00 €

2022 Tignanello Tenuta Tignanello 179,00 €

2020 Rioja Reserva Baron de Ley, Rioja 35,00 €

Edelsüß 27

2022 Gewürztraminer Domäne Steenberg, Limburg 0,375L 48,00 €