

Aperitif

2015er Melsheimer Riesling

hergestellt im Portweinverfahren 5cl € 6,50

Riesling Sekt | Weingut Beth | Kröv 0,1 € 6,00

verfeinert mit Weinbergspfirsischlikör 0,1 € 6,20

Champagner | Laurent Perrier La Cuvée 0,1 €12,50

Weinempfehlungen

21er Hausriesling halbtr. | trocken
vom Weingut Beth | Kröv 0,2 ltr € 5,80

19er Riesling trocken

Weingut Meurer | Reil 0,2ltr € 8,00

20er Rivaner trocken

Weingut Thomas Müller | Reil 0,2ltr € 6,50

21er Weißer Burgunder trocken

Weingut Beth | Kröv 0,2ltr € 7,00

21er Chardonnay trocken

Weingut Thanisch | Lieser 0,2ltr € 8,50

17er Saarfeilser Großes Gewächs trocken

Weingut Nik Weis VDP | Leiwen 0,1ltr €10,50

21er Saariesling feinherb Heim's Edition
vom Weingut Nik Weis VDP | Leiwen 0,2ltr € 8,80

20er Spätburgunder Rosé feinherb | trocken
vom Weingut Beth | Kröv 0,2ltr € 7,00

21er Spätburgunder Rotwein halbtrocken
vom Weingut Beth | Kröv 0,2ltr € 7,00

21er Dornfelder Rotwein trocken
vom Weingut Beth | Kröv 0,2ltr € 7,00

20er Spätburgunder trocken

Weingut Caspari-Kappel | Enkirch 0,2ltr € 12,00

2018 er Merlot trocken

Weingut Lehnert Veit | Piesport
0,2ltr € 8,50

Herbstliches Menü

Kürbiscremesuppe

Öl | Kerne

Kalbsbäckchen

Wirsing | Spätzle

Riesling Sabayone

hausgemachtes Sorbet

als Menü € 44,00

HEIM'S Menü

Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Rinderfilet

herbstlich interpretiert | gebackene Sardine

Jakobsmuscheln

Chicorée | Passionsfrucht

Kabeljau

Perlzwiebeln | Rotweinbutter | Lauch

Hirschrücken

unter der Nusskruste | Blutwurststrudel |

Waldpilz-Wirsinggemüse | Quitte

Baba au rhum

exotisches Fruchtcoulis |

Kokos- Limettensorbet | Creme Chantilly

oder

Variation vom Käse

vom Affineur Mons

gepfeffertes Kirschkompott | Früchtebrot

als 3-Gang Menü € 78,00

(Vorspeise/ Fleisch oder Fisch / Dessert oder Käse)

als 4-Gang Menü € 92,00

(Vorspeise / ohne Muschel / Fisch / Fleisch / Dessert oder Käse)

als 5-Gang Menü € 105,00

(Vorspeise / Muschel / Fisch /
Fleisch / Dessert oder Käse)

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe Öl Kerne	€ 9,50
+ gebratene Garnele	€ 12,80
Consommé vom Wild Miso Wan Tan Mukimame	€ 12,00
Austern Fine de Claire no. 3 (wählbar ab 3 Stück)	
mariniert Zuckerschoten Limone Minze	3 Austern € 14,70
gratiniert Lauch Sauce Hollandaise	jede weitere +€ 4,90
Herbstlicher Salat	
Sherry-Vinaigrette gepickeltes Gemüse Kerne Nüsse Herbstbrot	€ 14,80
+ gebratene Blutwurst	€ 19,80
Carpaccio vom Rinderfilet herbstlich interpretiert gebackene Sardine	€ 21,80
Landeï gebacken Cremespinat Krabben Parmaschinken Chips	€ 17,20
Jakobsmuscheln gegrillt Chicorée Passionsfrucht	€ 27,00

Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln Salat Preiselbeeren	€ 28,00
Kalbsbäckchen geschmort Wirsing Spätzle	€ 30,00
Knuspriger Gänsebraten wahlweise Brust oder Keule	
Maronen glacierte Äpfel Rotkohl Klöße	€ 39,50
Hirschrücken unter der Nusskruste	
Blutwurststrudel Waldpilz-Wirsinggemüse Quitte Kartoffelkrapfen	€ 45,00
Rinderfilet	€ 42,00
Artischocken- Zucchini Sauce Béarnaise Rotweinschalotten Rosmarinkartoffeln	
Variation vom Kalb Kopf Bries Niere	
Lauch Sherry- Estragonrahm Kartoffelpüree	€ 42,00
Ricotta Ravioli Tomaten Haselnüsse Rucola Parmesan	€ 24,90
als Fischgericht mit 5 Riesengarnelen	€ 37,90
Kabeljau Perlzwiebeln Rotweinbutter Lauch Kartoffelpüree	€ 37,00

Desserts

Sorbet des Tages mit Riesling-Sekt aufgegossen	€ 7,50
Riesling Sabayone hausgemachtes Sorbet	€ 9,20
Baba au rhum exotisches Fruchtcoulis Kokos- Limettensorbet Creme Chantilly	€ 15,00
Variation von Käse Affineur Mons gepfefferte Kirschen Fruchtebrot	€ 15,00

