

Nachspeisen



Gebackene Banane



Gebackene Banane



Eiscreme

9



Sorbet



Schokoladeneiscreme

22

Vorspeisen



Different kinds of pulled beef

24
€



Käse



Dreierlei vom Pulled Beef

24
€

Nigiri



Eingelegte Makrele

Pasta



Pasta mit Wodka-Sahnesauce

Pizza



Fleischpizza

Mains



Rack of Irish Lamb

46
€

Nudelgerichte



Ravioli

9

Hauptgerichte



Schweinebauch

9

Vegetarisch



Different kinds of cabbage



Soup of onion



Flan of chestnut and girasole



Bohnen



Allerhand vom Kohl



Süppchen von Zwiebelgewächsen



Maronen-Topinamburflan



Schwarzes Risotto mit Granatapfel,

Fischgerichte



Fischkroketten

7

Meeresfrüchte



Meeresfrüchte

A la carte



6 Gang Menü

51
€

Schwein



Marinierter Schweinebauch

24
€

Vegetarische Gerichte



Vegetarisches Gericht

9

Vorspeise



Kama

Fleisch



Filet of Veal with Bitter Salads

45
€



Presa of Belotta Pork

51
€



Fillet of veal with bitter salads

46
€

Rotwein



2012 Cabernet Franc Pasionado , Andeluna Cellars, Argentinien



2013 Shiraz, Luddite, Südafrika

Abendkarte



Tranche vom Steinbutt

26
€

Sushi Menüs



Ente

Dolce



Grapefruitsorbet

Schweinefleisch



Schweinefleisch

Weisswein



2014 Chablis Vosgros Premier Cru, Gilbert Picq et se Fils, Chablis – Frankreich



2016 Sancerre Florès, Vincent Pinard, Loire Frankreich

White wine



2016 Schiefer Riesling, Van Volxem, Mosel



2017 Weißburgunder, Dreissigacker, Rheinhessen



2016 Oberbergener Bassgeige, Grauburgunder, Franz Keller, Baden



2015 Chardonnay, Domaine Guilhem, Languedoc-Roussillon



2016 Zind Chardonnay und Auxerrois, Domaine Zind-Hubrecht, Elsass



2016 Sauvignon Blanc, Spice Route, South Africa



2015 Grauburgunder, Prinz Salm, Rheinhessen



2014 Chablis Vosgros Premier Cru, Gilbert Picq et se Fils, Chablis – France



2016 Sancerre Florès, Vincent Pinard, Loire France



2016 Chardonnay Weißburgunder, Friedrich Becker, Pfalz

Bread



Brot

Red Wine



2015 Spätburgunder, Stallmann-Hiestadt, Rheinhessen



2016 Le Volte dell'Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana



2012 Cabernet Franc Pasionado , Andeluna Cellars, Argentina



2015 La Source du Barroux, Philippe Gimel, Provence



2012 Kirchberg Cuvée M, Klumpp, Baden



2016 Le Volte dell'Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Tuscany



2011 Frühburgunder Réserve, Philipp Kuhn, Pfalz



2013 Shiraz, Luddite, South Africa

Main Plates



Tranche of Turbot

26
€

Preparate vita grill



Chateau Briand

WEINBEGLEITUNG



8 Gang Menü

68
€

Kaffee



Kaffee

FLEISCH



Kalbsfilet mit Bittersalaten

45
€



Karree vom irischen Lamm

46
€



Châteaubriand – für 2 Personen

98
€

Unser Menü



5-Gang-Menü

43
€

4 Gang Menü am Samstagabend



4-Gang-Menüs zum Preis #1



4-Gang-Menüs zum Preis #2

4 Course Menu on Saturday Evenings



4-Course-Menu #1



4-Course-Menu #2

5-Course Menu - Vegetarian



Grilled Mini Egg Plant



Filled Grape Leaves



Truffle Cappuccino



Corn Ravioli with Pimientos



Lentil Mousse

8-Course Menu - Villa Merton



Lukewarm Arctic Trout



Crab with Dashi



Breast and Haunch of Spring Chicken



Prune Savarin



Medley of Raw Milk Cheese

Villa Merton



Tepid lobster



Role of sole



Granitée



Onglet cooked sous vide



Small cake of malt and Madeira



Lauwarmer Hummer



Roulade von der Seezunge



Schwarzes Risotto mit Granatapfel



Sous vide gegartes Onglet



Törtchen von Malz und Madeira



Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Wine accompaniment



6-course menu

51
€



8-course menu

68
€

PASTA, RISOTTI AND SALADS



Schwarzes Risotto

18
€

Nicht kategorisiert



2015 Spätburgunder Fumé Rosé, Katrin Wind, Pfalz



2017 Clarette Rosé, Knipser, Pfalz



2013 Oestrich Doosberg, Riesling Auslese, Balthasar Ress, Rheingau



2009 Bechtheimer Heilig-Kreuz, Rieslaner Auslese, Dreissigacker, Rheinhessen



2009 Bechtheimer Heilig-Kreuz, Dreissigacker, Rheinhessen



Sweetheart, Oliver Zeter, Pfalz



Schwarzes Risotto



Jakobsmuschel



Filet of Sea Bass

26
€



Minze



Afghanische Suppe



Amuse-Bouches



Truffles Cappuccino

18
€