

Gourmet-Menü

Amuse gueule

Taubensalat mit Artischocke

~

Steinbutt mit Kaiserschoten

~

Sorbet du jour

~

Hirschrücken mit Cassissoße
Spitzkohl und Grießnocken

~

Rhabarbervariation

Petits fours

Euro 58,00

Selbstverständlich servieren wir gern alle Gerichte aus dem Menü auch einzeln

Hüser's Spezialitäten

	Euro
Lauwarmer Salat von der Ente	17,50
kleine Portion	12,00
Bouillabaisse Fischeintopf	19,50
kleine Portion	13,50
Kalbsnieren mit Senf auf alte Art dazu Blattspinat und Kartoffelpüree	23,50
Lammrücken mit milder Knoblauchsoße, geschmortem Stiftsgemüse und Kartoffelgratin	24,50

Unsere Weinempfehlung

2009 Riesling Hochgewächs, Qualitätswein	Glas 0,2 l	5,90
Weingut Kallfelz, Mosel		
2009 Côtes-du-Rhône, Belleruche, M.Chapoutier	Glas 0,1 l	4,80
	Flasche 0,7 l	32,00

Alle Gerichte sind ohne künstliche Geschmacksverstärker und chemische Zusätze von uns hergestellt.