

### **Vorspeisen**

Junger Feldsalat in Himbeerdressing mit geröstetem Speck und Croutons	9,00 €
Avocado-Carpaccio mit confierten Tomaten, gerösteten Erdnüssen und Wildkräutersalat	14,00 €
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen und Apfel-Meerrettichcreme	15,00 €

### **Suppen**

Essenz vom Wild mit Steinpilzravioli und Wurzelgemüse	9,00 €
Pikantes Süppchen vom Butternusskürbis mit gerösteten Pinienkernen	8,00 €

### **Vegetarisch**

Spaghetti mit frischem Trüffel	17,00 €
--------------------------------	---------

### **Fische**

Gebratenes Zanderfilet auf Balsamico-Linsengemüse mit gebratenem Lauch und Beurre Blanc	24,00 €
Frische Taunusforelle „Müllerin Art“ mit Petersiliekartoffeln und Salat	19,00 €

### **Fleisch**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	22,00 €
Ragout vom Taunuswild mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	19,00 €
Frische deutsche Hafermastgans mit Rotkohl, Schmorapfel und Kartoffelknödeln	29,50 €
Zart geschmorte Ochsenbacke mit Kürbis, Spitzkohl, Steckrübe und Kartoffelpüree	23,00 €

### **Dessert**

Weißes Schokoladenmousse mit Apfel-Birnen-Kompott und Pain d'épices	9,00 €
Moelleux au Chocolat mit confierten Kirschen und Pistazieneis	9,00 €
Crème Catalana légère mit eingelegten Zwetschgen und Vanille-Macadamiaeis	8,00 €

### **US-Prime-Beef vom Molteni Grill**

Entrecôte	300 g	29,00 €	500 g	49,00 €
Filet	200 g	29,00 €	300 g	39,00 €
Flank Steak	300 g	25,00 €		

Zum Steak servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl, für jede weitere Beilage berechnen wir 5 €:

Salat, Gemüse, Ratatouille, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Rosmarinkartoffeln

<b>Salate</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
Salat Chevre Wildkräutersalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Birnenchutney	12,00 €	16,00 €
Salat Calamaretti Blattsalate mit gebratenen Calamaretti und Kirschtomaten	12,00 €	16,00 €
Salat Edelfisch Blattsalate mit gebratenen Edelfischen und Riesengarnelen	18,00 €	22,00 €
Caesar Salad Romanasalat mit gebratenen Riesengarnele und Coppachips	12,00 €	16,00 €
Salat Gourmande Blattsalate mit gegrillten Rinderfiletstreifen, Pilzen und Parmesan	14,00 €	18,00 €

## Allgaiers Gänsemenü

Junger Feldsalat in Himbeerdressing mit geröstetem Speck und Croutons

*2015 „Blanc de Noirs“, Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz, Deutschland*

\*\*\*

Frische deutsche Hafermastgans mit Rotkohl, Schmorapfel und Kartoffelknödeln

*2014 Côtes du Rhône Reserve, Domaine Perrin, Rhône, Frankreich*

\*\*\*

Crème Catalana légère mit eingelegten Zwetschgen und Vanille-Macadamiaeis

oder

Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf

ohne Weinbegleitung 48 €

mit Weinbegleitung 59 €

Gerne servieren wir Ihnen auch tischweise unser 6-Gänge Überraschungsmenü

ohne Weinbegleitung 66 €

mit Weinbegleitung 99 €

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch gerne unsere Allergenkarte

## Bistrokarte

Kleiner Salat mit Hausdressing  
6,50 €

Tagessüppchen  
6,90 €

„Moules et frites“ - Miesmuscheln im Weißweinsud mit knusprigen Pommes Frites  
16,00 €

Gratinierte Ziegenkäse-Quiche mit Fenchelmarmelade und Wildkräutersalat  
13,00 €

Orecchiette mit Ragout von der Ochsenbacke, Kapern, Tomaten und Junglauch  
16,00 €

Burger vom Black Angus Beef  
mit Avocadosalsa, roten Zwiebel und Pommes Frites  
10,50 €

Vesperplatte  
mit Iberico-, Parmaschinken, Mailänder Salami, Elsässer Landpastete  
13,50 €

Plateaux des Fromages  
Brie de Meaux \* Coulommiers \* Reblochon \* Munster \* Valencay \* Comté \* Parmesan  
3 Sorten 7,00 €  
5 Sorten 10,00 €

<b>Top Ten" aus unserer Weinbar</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
2016 Chardonnay trocken Domaine du Tariquet, Côtes du Gascogne, Frankreich	3,90 €	7,40 €	26,00 €
2016 „Bockenheim“ Riesling trocken Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz, Deutschland	3,80 €	7,10 €	25,00 €
2015 Sauvignon Blanc Eric Louis, Sancerre, Frankreich	3,90 €	7,40 €	26,00 €
2016 „Bockenheim“ Grauburgunder trocken Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz, Deutschland	4,40 €	8,30 €	29,50 €
2015 Spätburgunder "Blanc de Noir" trocken Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz, Deutschland	3,80 €	7,10 €	25,00 €
2015 In Porc we Trust Bianco Zio Porko Wines, Veneto, Italien	3,90 €	7,40 €	26,00 €
2014 Côtes du Rhône Reserve Domaine Perrin, Orange, Rhône, Frankreich	4,30 €	8,20 €	29,00 €
2015 Domaine du Mage Côtes du Gascogne, Frankreich	3,80 €	7,10 €	25,00 €
2013 Chianti Classico „Il Palei“ Villa Sesta, Castelnuovo Beradenga, Toskana, Italien	4,30 €	7,90 €	28,00 €
2014 In Porc We Trust Rosso Zio Porko Wines, Veneto, Italien	3,90 €	7,40 €	26,00 €

**Bad Camberger Mineralwasser**

Taunusquelle medium / still

0,75l 6,50€

0,50l 4,80€

0,25l 2,90€

**Säfte 0,2l**

Apfel 2,90 €

Apfelschorle 2,90 €

Orange 2,90 €

Traube 3,30 €

Johannisbeersaft 3,30 €

Kirsch 3,30 €

**Softdrinks 0,33l**

fritz-kola Rhabarberschorle 3,60 €

fritz-kola Zitronenlimonade 3,60 €

Coca Cola 3,60 €

Sprite 3,60 €

Fanta 3,60 €

**Tonic Water 0,25l**

Fever Tree Mediterran 3,90 €

Schweppes Indian dry 3,90 €

**Schweppes 0,2l**

Bitter Lemon 3,50 €

Ginger Ale 3,50 €

**Heißgetränke**

Illy Kaffee Crème 2,50 €

Illy Espresso 1,90 €

Illy Espresso Macchiato 2,30 €

Illy Doppelter Espresso 3,60 €

Illy Doppelter Espresso Macchiato 3,90 €

Illy Cappuccino 2,70 €

Illy Latte Macchiato 3,50 €

(mit doppeltem Espresso) 4,50 €

Frische Minze 3,50 €

Frische Minze mit Ingwer und Honig 3,90 €

Darjeeling Glas 2,90 €

Earl Grey Glas 2,90 €

Kamille 2,90 €

Kräuter 2,90 €

Früchte 2,90 €

**Aperitif** **5cl**

Campari 4,50 €

Lillet blanc 5,50 €

Pastis 51 5,80 €

Pernod 4,90 €

Lustau Sherry 5,50 €

Fino / Manzanilla / Medium dry

Portwein 5,50 €

weiß rot

Martini 4,90 €

Bianco/ Dry

**Alkoholfreier Aperitif**

Sanbitter 3,90 €

**Sekt** **0,1l**„Blanc des Blancs“  
Gut Hermannsberg, Nahe 7,50 €**Champagner** **0,1l**

Nominé Renard brut 9,50 €

**Sekt Cocktails**

Kir Royal 8,90 €

Bellini 8,90 €

Aperol Sprizz 8,90 €

Hugo 8,90 €

**Flaschenbiere** **0,33l**

Flensburger Pils 3,30 €

Jever Fun alkoholfrei 3,30 €

**Hefeweizen** **0,5l**

Faust 4,50 €

Faust alkoholfrei 4,50 €

**Obstbrände** **2cl****Arno Dirker, Mömbris**

Williams 3,90 €

Mirabelle 3,90 €

Waldhimbeer 4,50 €

Feldzwetschge 3,90 €

Walderdbeere 5,90 €

Kirschwasser 3,90 €

Schlehe 5,90 €

Haselnuss 3,90 €

**Rochelt, Tirol, Österreich** **2cl**

Hollerlandl 11,00 €

Quitte 12,00 €

Marille 13,00 €

**Grappa** **2cl**

Ditta Bortolo Nardini 3,50 €

„Elisi“, Distillerie Berta 4,50 €

**Gin** **5cl**

Bombay Sapphire, London Dry	6,90 €
Tanqueray, London Dry	6,90 €
The London No1, Original Blue	7,50 €
Mombasa Club, London Dry	7,60 €
Hendricks, Scottish Dry	7,90 €
„Marconi 46“, Poli, Italien Dry	7,90 €
The Duke, Munich Dry	7,90 €
Gin Sul, Hamburg Dry	8,50 €
Monkey 47, Schwarzwald Dry	8,50 €

**Rum** **2cl**

Havanna Club 7years	3,90 €
2000 Ron Mezan Single Distillery, Jamaica	5,50 €
Ron Botucal Reserva Exklusiva Venezuela,	5,90 €
Ron Zacapa 23years Solera Gran Reserva, Guatemala	6,90 €
Pyrat XO Reserve Anguilla	8,90 €

**Cognac** **2cl**

Hennessy V.S.O.P	4,90 €
Age des Fleurs, Leopold Gourmel	7,00 €
Age de fruits, Leopold Gourmel	9,00 €
Age des épices, Leopold Gourmel	13,00 €

**Vodka** **2cl**

Blackwoods, Shetland Islands	3,30 €
Heavy Water, Norwegen	3,90 €

**Armagnac** **2cl**

Armagnac X.O	4,90 €
Domaine Tariquet, Gascogne, Frankreich	
„Le Legendaire“	6,90 €
Domaine Tariquet, Gascogne, Frankreich	

**Whisky / Whiskey** **4cl**

Lagavulin 16 years Single Malt, Islay	9,50 €
Laphroaig 10years Single Malt, Islay	8,50 €
Oban 14years, Single Malt, Western Highland Macallan	9,00 €
12years Single Malt, Speyside	8,50 €
Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey Jack	7,50 €
Daniels Kentucky Bourbon, Whiskey	6,50 €
Woodford Reserve Bourbon Whiskey	9,50 €
<b>Kräuterliköre / Bitter</b>	<b>4cl</b>
Averna	3,80 €
Fernet Branca	3,70 €
Ramazotti	4,50 €