

## Saxler's Classic

*Gruß aus der Küche*

- 1 *Unsere BIO-Entenleber als Terrine  
Schwarzkirsche / Pistazie / Brioche*

23€

\*\*\*\*\*

- 2 *Getauchte Jakobsmuschel aus Norwegen  
Geräucherter Aal / Rote Bete / grüner Apfel*

28€

\*\*\*\*\*

\*\*\* Sorbet \*\*\*

\*\*\*\*\*

- 3 *Rosa gegarter Hirschrücken aus dem Hunsrück  
Wilder Brokkoli / Steinpilze / Salzzitronen-Jus*

48€

\*\*\*\*\*

- 4 *Praline von der heimischen Zwetschge  
Zimt / Joghurt / weiße Schokolade*

14€

*3 Gang 75,00 € (1/3/4)  
98,00€ mit begleitender Weinreise*

*4 Gang 100,00€(komplett)  
127,00€ mit begleitender Weinreise*

## Vorspeisen

*Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz  
Yellow Fin Thunfisch / Parmesan / Kapern* 19 €

## Hauptgänge

*Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet  
Marktgemüse / Steinpilze / Bratkartoffeln* 29 €

*Rosa gebratener Black- Angus Rinderrücken  
Speckböhnchen / Selleriepüree / Ochsenschwanzpraline* 33 €

*Edelragout vom Rotwild aus der Eifel  
Omas Apfelrotkohl / Preiselbeeren / Spätzle* 27 €

## Dessert

*Variation von affinierem Rohmilchkäse  
Hausgemachte Chutneys / Früchtebrot* 15 €

*Crème brûlée von der Tahiti-Vanille  
mit Hauseigenem Sorbet* 9 €

*Trilogie von hausgemachten Sorbets* 9 €

## Saxler's Impressionen

*Gruß aus der Küche*

- 1 *Das perfekte BIO Landei aus Dreis  
Annabelleschaum / Pinienspinat / Belpa Knolle*

18€

\*\*\*\*\*

- 2 *Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel  
mit geräucherter Forelle*

9€

\*\*\*\*\*

\*\*\* Sorbet \*\*\*

\*\*\*\*\*

- 3 *Sanft gegartes Lachsfilet von den Färöer Inseln  
Wilder Blumenkohl / Bergamotte / Spinat*

32€

\*\*\*\*\*

- 4 *Unsere Interpretation einer Schwarzwälder Kirschtorte*

14€

*3 Gang 58,00 € (1/3/4)  
81,00€ mit begleitender Weinreise*

*4 Gang 69,00€(komplett)  
96,00€ mit begleitender Weinreise*