

Romantik Menü

Burrata

Basilikum | Ciabatta
bunte Tomate | Oliven

€ 21.50

*2021er L Lac Lugana
Luciano Piona, Italien*

€ 8.00

~~~

Hummerbisque

Tortellini | Wassermelone

€ 13.50

*2021er Sauvignon Blanc  
Q.b.A., trocken*

*Weingut Sander, Rheinhessen*

€ 8.40

~~~

Wachtelbrust

Kirsche | Spitzkohl | Kartoffel

€ 22.50

*2022er Spätburgunder Blanc de Noir
Q.b.A., trocken*

Weingut Mohr, Rheingau

€ 7.60

~~~

Kalbsfilet

Waldpilze | Rahmsauce | Blattspinat  
tourniertes Gemüse | Macairekartoffeln

€ 44.50

*2018er Marqués de Murrieta Reserva  
Finca Ygay, Rioja*

€ 12.40

~~~

Pfirsich

Hafer | Minze | Mandeleis

€ 12.50

*2020er Brauneberger Juffer
Riesling Spätlese, VDP Große Lage*

Weingut Fritz Haag, Mosel

€ 11.00

5-Gang Menü: € 114.50

Begleitende Weine e 0,1l € 47.40

Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer, sommerlicher Blattsalat
Himbeerdressing
Wildschinken | Graubrot-Croûtons
€ 18.50
wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen
€ 24.20

Carpaccio vom Rind
Frisée | Majoran-Mayonnaise | Parmesan
€ 20.50

Kartoffelwaffel | Räucherlachs
Blattsalatspitzen | Wachtelei | Crème Faïche
€ 21.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Wurzelgemüse | Schnittlauch | Markklößchen
€ 11.70

Pfifferlings-Cremesuppe
Aprikose | Wildschinken | Filo
€ 14.50

Gazpacho Andaluz
Zucchini-Relish | Garnele | Sauerrahm
€ 12,50

Kleinigkeiten und Rustikales

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 24.50

Holländische Matjesfilets | Hausfrauen-Sauce
rote Zwiebeln | Bohnen | Speckkartoffeln
€ 25.20

Hausgeräucherter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti
€ 26.30

Hauptgänge

„Wiener“ Kalbsschnitzel
Pfifferling-Rahmsauce | Gurkensalat
Bratkartoffeln
€ 35.50

Ragout vom Rehbock
Preiselbeer-Birne | Karotte | Brokkoli | Kohlrabi
Kräuterspätzle
€ 37.50

Duett von Dorade und Pulpo
Zitronengras-Schaum | Pak Choi | Edamame
schwarze Nudeln
€ 38.50

Geflämmter Lachs
Honig-Sesam-Joghurt | grüner Spargel | Schafskäse
Tomatenrisotto
€ 39.50

Frische Pfifferlinge in Rahm
Semmelknödel | Zwiebeln
Beilagensalat
€ 29.50

Ravioli
Frischkäse | Spinat | Salbei
Wildkräuter | Pecorino
Pinienkerne
€ 32.50

Desserts

Pfirsich
Hafer | Minze | Mandeleis
€ 12.50

Churros
karamellierte weiße Schokolade
Brombeere | Vanille
€ 13.50

Baumkuchen
Himbeeren | Pistazie
Bayerische Crème
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl
hausgebackenes Brot
€ 17.40