

## Romantik Menü

Rotbarbe

Orange | Fenchel | Chicorée

€ 19.50

*2023er Grauburgunder*

*Weingut Wittmann - Rheinhessen*

€ 8.40 je 0,1l

~~~

Ochsenschwanz-Consommé

Madeira | Sellerie | Tortellini

€ 12.50

*2022er Weisser Burgunder & Chardonnay*

*Q.b.A., trocken*

*Weingut Johner - Baden*

€ 9.20 je 0,1l

~~~

Kaninchenrücken

Perlgraupen | Bärlauch

€ 19.50

*2017er Chardonnay*

*Domaine de La Garenne*

*Mâcon Azé*

€ 13.60 je 0,1l

~~~

Lammrücken

Salbei-Serrano-Kruste | Portweinsauce

Schalotte | grüner Spargel | Polenta

€ 44.50

*2016er Lagone*

*Aia Vecchia, Toscana*

€ 11,00 je 0,1l

~~~

Paris Brest

Schokolade | Mascarpone | Granatapfel

€ 13.00

*2022er Armand Riesling Kabinett*

*VDP Gutswein*

*Reichsrat von Buhl - Pfalz*

€ 11.20 je 0,1l

5-Gang Menü: € 105.00

Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 53.40

**Annahmeschluss abends 19.30 Uhr**

## Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat

Balsamico | Oliven

Feta | Focaccia

€ 14.50

als Hauptgang-Portion

€ 18.50

wahlweise mit gebratenen Garnelen

€ 24.50

Rosa Kalbstafelspitz

Erbsen | Morcheln | Kräuter

Rhabarber

€ 20.50

## Suppen

Rinderkraftbrühe

Wurzelgemüse | Tafelspitz | Flädle

€ 11.50

Kartoffel-Bärlauch-Suppe

geräucherter Heilbutt

€ 12.50

## Kleinigkeiten und Rustikales

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“

Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln

€ 24.50

Hausgeräucherter Lachs

Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti

€ 26.50

## Hauptgänge

„Boeuf bourguignon“  
Falsches Filet vom U.S. Beef  
Frühlingslauch | Champignon  
Perlzwiebeln | Drillinge  
€ 38.50

Filet vom Kalb  
Morchelrahmsauce  
Blattspinat | Kartoffelkrapfen  
€ 43.50

Zanderfilet  
Brunnenkresse | Karotten | Radieschen  
Kartoffelstampf  
€ 37.50

Loup de mer  
Joghurt | Minze | Granatapfel | Aubergine  
Kichererbsen  
€ 43.50

Kartoffel-Gnocchi  
-vegetarisch-  
Bärlauchpesto | Frühlingsgemüse  
Artischocke | Tête de Moine  
€ 31.50

Gemüse-Tarte  
-vegetarisch-  
Zucchini | Ziegenkäse | Feige  
rote Zwiebel | Cashew-Kerne  
€ 32.50

## Desserts

Paris Brest  
Schokolade | Mascarpone | Granatapfel  
€ 13.00

Weißer Mandel-Trüffel  
Rhabarber | getrocknete Beeren  
Amarettini  
€ 14.50

Mango  
Pistazie | weiße Schokolade  
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl  
hausgebackenes Brot  
€ 17.40