

## Romantik Menü

Seezunge

Räucherfisch-Fumet

Linsen | Speck

€ 23.50

*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-Ring  
Rhabarbersorbet | getrocknete Beeren  
Amarettini  
€ 14.50

Mango  
Pistazie | weiße Schokolade  
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl  
hausgebackenes Brot  
€ 17.40