



## Unser Spargelangebot

Halbes engl. Pfund Dorbaumer Stangenspargel  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
Petersilienkartoffeln

€ 26.70

## Dazu empfehlen wir Ihnen:

* westfälischen gekochten Schinken	€ 9.50
* westfälischen rohen Schinken	€ 9.50
* hausgeräucherten Lachs	€ 10.50
* gebratenes Wolfsbarschfilet	€ 16.50
* Wiener Kalbsschnitzel	€ 17.70

## Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2023er Weißburgunder  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Freimuth  
Rheingau  
Fl. 0,75 l € 38.00

2023er Silvaner  
VDP Gutswein, trocken  
Weingut Hans Wirsching  
Franken  
Fl. 0,75 l € 39.60

2023er Sauvignon Blanc  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Sander  
Rheinhessen  
Fl. 0,75l € 41.80

2023er Silvaner  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Bürgerspital  
Franken  
Glas 0,2 l € 9.40

2023er Sauvignon Blanc  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Sander  
Aus der Magnum-Flasche  
Glas 0,2 l € 11.20

# Romantik Menü

Seezunge  
Räucherfisch-Fumet  
Linsen | Speck  
€ 23.50

*2023er Weißburgunder*  
*Weingut Freimuth - Rheingau*  
€ 8.40 je 0,1l

~~~

Waldpilzconsommé  
Sellerie | Profiteroles  
€ 12.50

*2023er The Pale*  
*Rosé by Sacha Lichine*  
*Cotes de Provence, Frankreich*  
€ 8.40 je 0,1l

~~~

Jacobsmuschel  
Spargel | Orange | Basilikum  
€ 21.50

*2017er Chardonnay*  
*Domaine de La Garenne*  
*Mâcon Azé*  
€ 13.60 je 0,1l

~~~

Lammrücken  
Salbei-Serrano-Kruste | Portweinsauce  
Schalotte | Bohne | Polenta  
€ 44.50

*2015er Château Bellevue*  
*App Bordeaux Contrôlé*  
€ 8,80 je 0,1l

~~~

Weisser Mandel-Trüffel-Ring  
Rhabarbersorbet | getrocknete Beeren  
Amarettini  
€ 14.50

*2023er Kracher*  
*Auslese, Cuvée*  
*Burgenland, Österreich*  
€ 14.00 je 0,1l

5-Gang Menü: € 109.50  
Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 53.20  
**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

Ziegenkäse | Pfefferkruste

Spargel | Erdbeeren | Wiesenkräuter

€ 20.50

## Suppen

Rinderkraftbrühe

Wurzelgemüse | Tafelspitz | Flädle

€ 11.50

Spargelcremesuppe

Kräuteröl | Croûtons

€ 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  
Lauch | Champignon | Perlzwiebeln  
Drillinge  
€ 38.50

Rinderfilet  
Ochsenchwanz | Schalotte  
saisonales Gemüse | getrüffeltes Kartoffelpüree  
€ 45.50

Zanderfilet  
Brunnenkresse | Karotten | Radieschen  
Kartoffelstampf  
€ 37.50

Adlerfisch  
Tomate | Paprika | Zucchini | Aubergine  
schwarze Nudeln  
€ 43.50

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

Großer Kartoffelrösti  
Dorbaumer Stangenspargel | Büffelmozzarella  
Tomate | Rucola | Balsamico  
€ 36.70

## Desserts

Cashew-Vollmilch-Riegel  
Karamelleis | Meersalz  
€ 14.50

Weisser Mandel-Trüffel-Ring  
Rhabarbersorbet | getrocknete Beeren  
Amarettini  
€ 14.50

Mango  
Pistazie | weiße Schokolade  
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl  
hausgebackenes Brot  
€ 17.40

In liebevoller Handarbeit hausgemachtes Feingebäck zum Kaffee  
von unserem Konditormeister Hubertus  
€ 6,00