



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

Variation von der Karotte

Buttermilch | Apfel

€ 19.50

2022er Weisser Burgunder, Q.b.A., trocken

Weingut Pauser - Rheinhessen

€ 7.60 je 0,1l

~~~

Maibock-Consommé

Sherry | Pistazienklößchen | Chesterstange

€ 12.50

*2023er Chardonnay*

*Weingut Klaus Galle - Rheinhessen*

€ 5.50 je 0,1l

~~~

Jacobsmuschel

Spargel | Orange | Basilikum

€ 21.50

2023er The Pale

Rosé by Sacha Lichine

Côtes de Provence

€ 8.40 je 0,1l

~~~

Rinderfilet

Ochsenschwanz | Trüffel

saisonales Gemüse | Baumkuchen-Kartoffel

€ 45.50

*2016er Conde Valdemar D.D.O.C.*

*Reserva - Rioja*

€ 9.60 je 0,1l

~~~

Weisser Mandel-Trüffel-Ring

Rhabarbersorbet | getrocknete Beeren

Amarettini

€ 14.50

2023er Moscato D'Asti D.O.C.G

Villa Jolanda - Piemont

€ 7.60 je 0,1l

5-Gang Menü: € 105.50

Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 38.70

Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Balsamico | Anti Pasti | Focaccia
€ 14.50

als Hauptgang-Portion
€ 18.50

wahlweise mit gebratenen Filetspitzen
€ 24.50

Rindercarpaccio
Parmesan | Kapern | Grissini
€ 19.50

Ziegenkäse | Pfefferkruste
Spargel | Erdbeeren | Wiesenkräuter
€ 21.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Wurzelgemüse | Tafelspitz | Flädle
€ 11.70

Spargelcremesuppe
Kräuteröl | Croûtons
€ 11.70

Kleinigkeiten und Rustikales

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

Hausgeräucherter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti
€ 26.50

Hauptgänge

Gefüllte Maispoulardenbrust
Tomate | Basilikum | Spinat
Kartoffel-Kräuter-Kissen
€ 37.50

Geschmorte Ochsenbacke
Bohnen | geschmorte Zwiebel
Kartoffelpüree
€ 39.50

Lachsfilet
Rieslingsauce | Lauch | Risotto
€ 38.50

Steinbutt
Safran-Sekt-Sauce | Fenchel | Passe-Pierre
gebackene Reis-Röllchen
€ 42.50

Pilz-Ricotta-Ravioli
Kohlrabi | Blattspinat | Kräuterseitling
€ 29.50

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

Desserts

Frische Erdbeeren
hausgemachtes Vanilleeis | Sahne | Schokolade
€ 13.90

Cashew-Vollmilch-Riegel
Karamelleis | Meersalz
€ 14.50

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

Kleine französische Käseauswahl
hausgebackenes Brot
€ 17.40

In liebevoller Handarbeit hausgemachtes Feingebäck zum Kaffee
von unserem Konditormeister Hubertus
€ 6.00