



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

Terrine vom Rehrücken
Holunder | Portwein | Bittersalate
€ 19.50

*2021er Wolfberger, Pinot Blanc
Appellation Alsace Contrôlée
€ 7.60 je 0,1l*

~~~

Steinbutt-Consommé  
Safran | Fenchel | Zucchini  
€ 12.50

*2023er Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken  
Weingut Sander Mettenheim  
€ 5.50 je 0,1l*

~~~

Jacobsmuschel
Mango | Pak-Choi
€ 20.50

*2023er Rosa dei Frati
Cà dei Frati, Lombardei
€ 8.40 je 0,1l*

~~~

Kalbsfilet  
Pfifferlinge | Erbse  
Baumkuchen-Kartoffel  
€ 45.50

*2018er Ronan  
Appellation Bordeaux Contrôlée  
€ 9.60 je 0,1l*

~~~

Cashew-Vollmilch-Riegel
Karamelleis | Meersalz
€ 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
Honig-Senf-Dressing | Pfirsich
Pfifferlinge € 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50

wahlweise mit gebratenen Filetspitzen € 24.50

Hausgeräucherter Knochenschinken
Balsamico | Melone | Grissini
€ 19.50

Ziegenkäse | Pfefferkruste
Spargel | Erdbeeren | Wiesenkräuter
€ 21.50

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

Holländisches Matjes-Filet
Hausfrauensauce | Rote Zwiebel | Bohnen
Bratkartoffeln
€ 26,50

Hauptgänge

Gebratene Kalbsleber
Apfel-Calvados-Sauce | Kohlrabi
Kartoffel-Püree
€ 32.50

Geschmorte Ochsenbacke
Wirsing | rote Zwiebeln
Maccaire-Kartoffeln
€ 39.50

Schollenfilet
Shrimps-Butter | Speckkartoffeln
Gurkensalat
€ 34,50

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

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge in Rahm
Semmelknödel | Zwiebeln | Blattsalat
€ 29.50

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

Desserts

Variation von Rhabarber
gebrannte Vanille
€ 13.50

Frische Erdbeeren
hausgemachtes Vanilleeis | Sahne | Schokolade
€ 13.90

Cashew-Vollmilch-Riegel
Karamelleis | Meersalz
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl
hausgebackenes Brot
€ 17.40

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