

Romantik Menü

Gebeizter Adlerfisch
Kräuter | Wasabi | Amaranth
€ 19.50

2023er Armand Riesling Kabinett
VDP Gutswein, Weingut Reichsrat von Buhl - Pfalz
€ 8.00 je 0,1l

~~~

Tomatenconsommé  
Basilikum-Grießklößchen  
€ 12.50

2024er Weißburgunder  
VDP Gutswein, trocken, Weingut Dr.Bürklin-Wolf - Pfalz  
€ 8.40 je 0,1l

~~~

Kaninchen
Bärlauch | Perlgrauen
€ 19.50

2023er Miraval Rosé
Côtes de Provence AOP, trocken
Côtes de Provence
€ 8.40 je 0,1l

~~~

Kalbsfilet  
Morchel | Leipziger Allerlei  
Pommes Pavé  
€ 47.50

2018er Conde Valdemar D.D.O.C.  
Reserva - Rioja  
€ 9.60 je 0,1l

~~~

Rhabarber-Vanille-Riegel
Walnuss
€ 13.50

2018er Klüsserather Bruderschaft
Riesling, Auslese, Weingut Regnery - Mosel
€ 11.00 je 0,1l

5-Gang Menü: € 104.50
Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 45.40
Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Mango-Chili-Dressing
grüner Spargel | Reis-Cracker
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50
mit gebackenem Hähnchenfilet € 24.50

Carpaccio vom Rinderfilet
Tête de Moine
Tomate | Pinienkerne
€ 19.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Wurzelgemüse | Tafelspitz
€ 11.50

Passierte Kartoffel-Bärlauchsuppe
Räucherlachs | Crème fraîche
€ 12.50

Kleinigkeiten und Rustikales

Hausgemachte Bratensülze
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 19.50

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“
Remouladensauce | Salatbouquet
Bratkartoffeln
€ 25.50

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

Hauptgänge

Filet vom Iberico-Schwein
Rotwein-Schalottensauce
geschmorter Spitzkohl | Kartoffelpüree
€ 36.50

Kalbsragout
Sauerrahm | Estragon | wilder Brokkoli
Kräuter-Knöpfe
€ 38.50

Gratinierter Lammrücken
Pommery-Senfkruste | Tomaten-Kräuterjus
grüner Spargel | Polenta
€ 46.50

Gebackenes Schollenfilet
Crevetten | Schnittlauch Crème fraîche
Speckkartoffeln
€ 37.50

Filet vom Zander
Riesling-Dillsauce
Blattspinat | Kartoffel-Karotten-Stampf
€ 38.50

Vegetarisch

Bärlauch-Risotto
Rosmarinschaum | Ziegenkäse | Frühlingsgemüse
€ 28.50

Kartoffel-Pilz-Maultasche
Kräutersaitling
Brokkoli | Karotte | Kresse
€ 32.50

Desserts

„Affogato Tiramisu“
Biskuit | Vanilleeis | Espresso
€ 9.50

Die Himbeere
Mascarpone | Pistazie
€ 12.50

Rhabarber-Vanille-Riegel
Walnuss
€ 13.50

Schokoladen-Krokant-Ring
Mango-Passionsfruchtsorbet
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl
hausgebackenes Brot
€ 17.40

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

Wein- und Sherryempfehlungen

2022er Muscaris, Auslese Edelsüß, Weingut Helde, Baden-Württemberg
0,1 l € 7.60

Jerez Xérès Sherry, süß, Pedro Ximénez, Spanien
0,1 l € 7.50

2023er Moscato D'Asti, D.O.C.G., Villa Jolanda, Italien
0,1 l € 7.50