

## 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 | Perlgraupen

€ 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

Erlasene Weinbegleitung je 0,1l € 45.40

**Annahmeschluss abends 19.30 Uhr**

## Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat  
Mango-Chili-Dressing  
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  
Beilagensalat  
€ 28.50

Dorbaumer Stangenspargel  
Großer Kartoffelrösti  
Tomate | Rucola | Mozzarella  
€ 37.50

## Unser Spargelangebot

Spargelcremesuppe | Dill-Öl | Croûtons  
€ 10.50

Halbes engl. Pfund Dorbaumer Stangenspargel  
vom Hof Spielbrink  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
Petersilienkartoffeln  
€ 27.50

### Dazu empfehlen wir Ihnen:

Westfälischen gekochten Schinken € 9.50

Westfälischen rohen Schinken € 9.50

Hausgeräucherter Lachs € 10.50

Gebratener Zander € 17.50

Wiener Kalbsschnitzel € 18.70

### Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2024er Silvaner, Q.b.A., trocken  
Weingut Bürgerspital, Franken, 0,2l € 9.40

2024er Silvaner, VDP Ortswein, trocken  
Weingut Hans Wirsching, Franken, 0,75l € 39.60

2024er Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken  
Weingut Schloss Neuweiler, Baden, 0,75l € 41.00

2024er Pinot Blanc Cuvée, Weissburgunder & Chardonnay  
Brogsitter Family, Rheinhessen, 0,75l € 38.00

## 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