

Romantik Menü

Tatar vom Simmentaler Rind
eingelegtes Gemüse | Eigelb

€ 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

~~~

Hummer
Sauce Bavaoise | grüner Spargel

€ 22.50

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

~~~

Lammrücken  
Pommery-Senf-Kruste | Tomaten-Kräuter-Jus  
Ratatouille | Kartoffel-Gnocchi

€ 45.50

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

~~~

Variation von Zitrusfrüchten
Lemoncurd | Mandarinsorbet

€ 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
Erbsen | Reis-Cracker
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50
mit gebackenem Hähnchenfilet € 24.50

Marinierter Spargel
Kräuter | Ziegenkäse | Walnuss
Erdbeere
€ 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

Gebratene Kalbsleber
Apfel-Calvados-Sauce | Schmorzwiebeln
Kohlrabi | Kartoffelpüree
€ 33.50

„Osso Bucco“
Geschmorte Kalbsbeinscheibe
Gremolata | junges Gemüse | Safran-Risotto
€ 39.50

Rinderfilet
Portweinsauce | Schalotte
Bohnengemüse | Kartoffelgratin
€ 46.50

Zanderfilet
Riesling-Dillsauce | Karotten
Kartoffelstampf
€ 38.50

Seeteufel
Orangen-Butter-Sauce | Basilikum
Spargel | Blattsalat
€ 42.50

Vegetarisch

Buchweizen-Spinat-Ravioli
geflämmt Ziegenkäse | Frühlingsgemüse
€ 32.50

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
Brosgitter Family, Rheinhessen, 0,75l € 38.00

Desserts

„Affogato Tiramisu“
Biskuit | Vanilleeis | Espresso
€ 9.50

Die Himbeere
Mascarpone | Pistazie
€ 12.50

Variation von Zitrusfrüchten
Lemoncurd | Mandarinsorbet
€ 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 | € 7.60

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

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