

## Romantikmenü

Zweierlei von der Wachtel  
Kirsche | Lauch | Malz  
€ 18.50

2019er Pfeddersheim  
Weißburgunder vom Löß  
Weingut Pfannenbecker, Rheinhessen  
0,1l € 7.40

~~~

Tandori-Seeteufel  
eingelegte Peperoni | gebackene Aubergine | Joghurt | Granatapfel  
€ 18.50

2014er Chardonnay Bramito  
Castello della Salla  
0,1l € 9.40

~~~

Pfirsich-Vanille-Sorbet  
Espresso | Lavendel  
€ 8.50

~~~

Kalbsfilet | Pfefferkruste  
Estragonvelouté | Blaubeere | Erbse | fermentierte Pfifferlinge  
Kartoffelstrudel  
€ 36.50

2016er Château Fabre-Denat  
Corbières - Frankreich  
0,1l € 7.60

~~~

Zitronentarte  
Himbeer-Hibiskus-Eis | Himbeervariationen  
€ 12.50

2019er Brauneberger Juffer  
Riesling Spätlese  
Weingut Fritz Haag, Brauneberg - Mosel  
0,1l € 9.40

5-Gang Menü: € 89.50  
Begleitende Weine je 0,1l € 33.80

Annahmeschluss abends 20.30 Uhr

## Vorspeisen

Sommersalat	
Erdbeerdressing   Tomaten   Croûtons	€ 12.50
mit Rinderfiletspitzen	€ 16.50
Dreierlei Bruschetta (Tomate   Ziegenkäse und Antipasti   Pilze)	
mit Gazpacho	€ 16.50
Rindertatar „klassisch“	
Butterbrioche   sauer eingelegtes Gemüse   Eigelb	€ 18.50
In Tempura gebackene Jakobsmuschel	
Mango   Chili   Pak Choi	€ 18.50

## Suppen

Tomatenconsommée	
Geräucherte Makrelenklößchen   Basilikum	€ 10.50
Pfifferlingscremesuppe	
Pilzstrudel   Weinbergpfirsich	€ 10.50

## Hauptgänge

Lammrücken   Kräuterkruste	
Bohnencassoulet   Tomaten-Oliven-Arancini	€ 36.00
Saltimbocca vom Iberico-Schweinefilet	
Aprikose   grüner Spargel   cremige Parmesan-Polenta	€ 30.50
Seezungenfilet	
Dijonsensauce   Kartoffel-Lauch-Stampf   Gurkensalat	€ 36.00
Wolfsbarsch   Zitronenpesto	
Powerade   halbtrocknete Kirschtomaten   Sepialinguine	€ 32.50
Pfifferlinge in Rahmsauce	
Bandnudeln   Beilagensalat	€ 22.50

## Desserts

Frische Erdbeeren aus Westbevern mit Vanilleeis	€ 7.50
Mille Feuille von der Erdbeere	
Erdbeere   Mohnmousse   Milcheis	€ 11.50
Pistazien-Sauerkirsch-Schnitte   Ovomaltineeis   Tonkabohne	€ 12.50
Bio Käseauswahl	€ 13.50