

Unser Spargelangebot

Halbes engl. Pfund Dorbaumer Stangenspargel
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

€ 22.50

Dazu empfehlen wir Ihnen:

- | | |
|------------------------------------|---------|
| * Westfälischen gekochten Schinken | € 8.50 |
| * Westfälischen rohen Schinken | € 9.50 |
| * Hausgeräucherten Lachs | € 9.50 |
| * Wiener Kalbsschnitzel | € 16.00 |
| * Gebratenen Wolfsbarsch | € 16.50 |

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2021er Iphöfer Kronsberg
Silvaner, Qualitätswein, trocken
Weingut Zehntkeller
Franken
0,2 l € 8.50

2021er Chateau Haut Pognan
Sauvignon blanc
Vin de Bordeaux
Fl. 0,75 l € 34.00

2021er Iphöfer Silvaner
VDP Ortswein, trocken
Weingut Hans Wirsching
Franken
Fl. 0,75 l € 36.00

Romantik Menü

Stubenküken

Fenchel | Kerbel

Apfel | Sellerie

€ 18.50

*2021er Weisser Burgunder
Vom sandigen Lehm, trocken
Weingut Stern, Pfalz*

€ 7.20

~~~

Jacobsmuschel

Spargel | Orange | Vanille

€ 19.50

*2021er Sancerre  
Domaine Gérard Millet*

€ 8.40

~~~

Tomatenconsommé

Grießnocken | Basilikum

€ 9.50

~~~

Lammrücken | Kräuterkruste

Morchel | Erbse | Kartoffel

€ 42.50

*2019er Château Haut Pougan  
Cuvée Prestige, trocken*

*Bordeaux*

€ 7.80

~~~

Kokosnuss | Ananas

Zitronengras

€ 12.50

*2016er Lenz
Weinberg Dolomiten weiss
Weingut Ritterhof, Südtirol*

€ 7.20

5-Gang Menü: € 96.50

Begleitende Weine je 0,1l € 30.60

Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Rhabarber | Thymian-Croûtons
€ 14.50

wahlweise mit gebratenen Garnelen
€ 20.50

Carpaccio vom Rinderfilet
Oliven | Rucola | Senf | Pinienkerne
€ 17.50

Ziegenkäse | Pfefferkruste
Spargel | Erdbeeren
Wildkräutersalat | Balsamico
€ 18.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Tafelspitz | Wurzelgemüse | Grießklößchen
€ 10.50

Spargelcremesuppe
Lachs | Kresse | Focaccia
€ 12.50

Hauptgänge

Rosa Roastbeef -kalt-
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 18.50

Geschmortes Falsches Filet vom US Beef
Rhabarber | Spitzkohl
Kartoffelkrapfen
€ 29.50

Gebratene Kalbsleber
Calvadosauce | Röstzwiebeln
Kartoffelpüree | Beilagensalat
€ 30.50

Hausgeräucherter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Rösti | Salatbouquet
€ 19.50

Saiblingsfilet
Rosmarinschaum | Frühlingsgemüse
Bandnudeln | Tomate
€ 35.50

Kabeljau
Bärlauch | Spargel | Erbse
Kartoffelstampf
€ 38.50

Kartoffel-Gemüseroulade
Karotte | wilder Brokkoli | Kräuterseitlinge
€ 24.50

Gebratener Spargel
Tomatenragout | Parmesan
Olivenöl | Kräutercrêpe
€ 26.50

Desserts

Sachertorte
Schokoladensorbet
€ 10.50

Erdbeer-Rhababermousse
Pistazieneis
€ 12.50

Kokosnuss | Ananas
Zitronengras
€ 12.50

Kleine französische Käseauswahl
€ 14.50