

Romantik Menü

Kalbstafelspitz

Kräutersalat | Erbse | Spargel

Wachtelei

€ 22,50

2022er Flonheimer

Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken

Weingut Pauser, Rheinhessen

€ 7.60

~~~

Cremesuppe vom Steinbutt

Safran | Fenchel

€ 12.50

*2021er Chardonnay*

*Vom gelben Löss*

*Q.b.A., trocken*

*Weingut Spiess, Rheinhessen*

€ 7.20

~~~

Hirschrücken

Bärlauch | Karotte | Kohlrabi

€ 23.50

2020er Feldhase Trollinger

VDP. Gutswein, trocken

Aldinger Württemberg

€ 8.60

~~~

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Orangensauce | rote Zwiebel | Brokkoli

Kartoffel

€ 46.50

*2021er Côtes du Rhône*

*Villages „Reserve“*

*Famille Perrin*

€ 8.60

~~~

Variation von Rhabarber

€ 14.50

2016er Lenz

Weinberg Dolomiten weiss

Weingut Ritterhof, Südtirol

€ 7.20

5-Gang Menü: € 119.50

Begleitende Weine je 0,1l € 39.20

Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer, saisonaler Blattsalat
Rhabarber-Dressing | Spargel
Haferflocken-Crumble

€ 18.50

wahlweise mit gebratenen Garnelen

€ 25.20

Makrele

Fenchel | Gurke | Sellerie | Dill | Apfel

€ 22.50

Suppen

Rinderkraftbrühe

Wurzelgemüse | Schnittlauch | Markklößchen

€ 11.70

Kartoffelcremesuppe

Bärlauch | geräuchertes Forellenfilet

€ 13.50

Kleinigkeiten und Rustikales

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“

Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln

€ 24.50

Hausgeräucherter Lachs

Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti

€ 25.20

Unsere Empfehlung

für 2 Personen

im Ganzen gebratene Seezunge

am Tisch tranchiert

dazu

frischer Dorbaumer Stangenspargel

Nussbutter | Sauce Hollandaise | gebackene Petersilie

Salzkartoffel

€ 60,00 p. P.

Hauptgänge

„Boeuf bourguignon“

Falsches Filet vom U.S. Beef

Karotte | Frühlingslauch | Champignon

Perlzwiebeln | Drillinge

€ 38.50

Lammrücken

Kräuterkruste | Rosmarinsauce

Bohnen | Kartoffelgratin

€ 43.50

Lachsforellenfilet

Bandnudeln | Bärlauchpesto | Parmesan

Beilagensalat

€ 36.50

Filet vom Steinbutt

Salz-Zitrone | grüner Spargel | Poverade

Risotto

€ 45.00

Kartoffelgnocchi

Bärlauchpesto | Artischocke | Frühlingsgemüse

Tête de Moine

€ 29.50

Grosser Kartoffel-Zucchini-Rösti

Dorbaumer Stangenspargel | Büffelmozzarella

Tomate | Rucola | Balsamico

€ 35.70

Desserts

Haselnussmousse mit Schokoladenkern

Passionsfrucht

€ 12.90

Variation von Rhabarber

€ 14.50

Rübli-Kuchen

Vanilleeis | Schmand | Krokant

€ 14.70

Kleine französische Käseauswahl

hausgebackenes Brot

€ 17.40

Unser Spargelangebot

Spargelcremesuppe

Sahne | Croûtons | Kresse

€ 10.50

Halbes engl. Pfund Dorbaumer Stangenspargel

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Petersilienkartoffeln

€ 24.70

Dazu empfehlen wir Ihnen:

* Gemischten Westfälischen Schinken	€ 10.50
* Filet vom Ibericoschwein	€ 15.50
* Gebratenes Lachsfilet	€ 16.50
* Wiener Kalbsschnitzel	€ 17.70

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2022er Silvaner

Qualitätswein, trocken

Weingut Juliusspital

Franken

Glas 0,2 l € 9.40

2022er Grüner Sylvaner

Biowein, Qualitätswein, trocken

Weingut Norbert Helde

Baden

Fl. 0,75 l € 36.00

2023er Silvaner

VDP Gutswein, trocken

Weingut Hans Wirsching

Franken

Fl. 0,75 l € 39.60