



APERITIF

| | | |
|---|-------|---------|
| Glas Champagner »Pierre Gimonet & Fils« | 0,1 l | € 12,50 |
| Glas Sekt, Hausmarke Riesling, trocken | 0,1 l | € 6,80 |
| Glas Sekt Rosé, Hausmarke | 0,1 l | € 6,80 |
| Kir Royal | 0,1 l | € 12,50 |
| Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger | 0,1 l | € 6,80 |
| Frühlingstraum, alk.freier Cocktail | 0,2 l | € 6,00 |

MENÜ der Woche

Dazu empfehlen wir:

| | | | |
|----------------------------------|---------------|-------------------------------|---------------|
| Blanc de Noir, trocken | 0,25l € 11,50 | Bentz Rot, trocken, Cuvée | 0,25l € 10,80 |
| Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz | 0,1l € 5,90 | Weingut Aldinger, Württemberg | 0,1l € 5,60 |

Carpaccio von Seeteufel und Lachs mit gebratener Garnele und Limonenvinaigrette

Morchelessenz mit Eierstich

Spanferkelcarré an Altbiersoße, junge Rübchen und Serviettenknödel

Dreierlei vom Rhabarber

€ 66,00

ohne Vorspeise € 52,00

Dessertwein: Enselberg, Ruländer Auslese, ABRIL 5 cl € 5,50

VORSPEISE

| | |
|--|---------|
| Fjordlachs unter der Pfefferkruste und Blumenkohl-Crème brûlée | € 14,50 |
| Konfiertes Schweinebauch auf Alblinsen und Bärlauchpesto | € 13,50 |
| Ziegenkäseravioli mit Kirschtomaten und Rucola | € 13,00 |
| Wachtelbrüstchen auf glaciertem Rhabarber und Cashewkernen mit weißem Bohnenpüree | € 15,00 |

SUPPE

| | |
|---|--------|
| Rote Beete-Suppe mit Ochschwanzpraline und Bärlauch | € 9,50 |
| Rinderkraftbrühe mit Speckknödel | € 8,50 |

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



FISCHGERICHT

| | kl. Port. | |
|--|------------------|---------|
| Doradenfilet auf scharfem Gemüse und Sojasprossen mit Basmatireis | € 28,00 | € 31,00 |
| Pochiertes Steinbuttfilet auf Amalfi-Zitronen und Artischocken mit cremiger Kräuterpolenta | € 32,00 | € 35,50 |
| Ganze Honauer Forelle in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Salat | | € 26,00 |

HAUPTGERICHT

| | | |
|---|---------|---------|
| Zartes Kalbsrahmschnitzel, dazu hausgemachte Spätzle und Salat | € 21,00 | € 24,50 |
| Schweinelenndchen in Cognac-Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzle und Salat | € 20,00 | € 23,50 |
| Entrecôte „Café de Paris“ vom US-Beef überbacken mit einer zartschmelzenden Kräuterbuttersoße, nach altem Familienrezept, Kartoffeltaler und Salat (Z1,Z3,Z5) | € 28,50 | € 33,00 |
| Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinsoße mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriepüree | € 23,00 | € 26,00 |
| Kalbsrückensteak an Morchelrahmssoße, Frühlingsgemüse und Bandnudeln | € 29,50 | € 33,00 |
| Geschnetzelte Kalbsniere in Dijon-Senfsoße, Wirsingbällchen und Gemüsereis | € 24,00 | € 27,00 |
| Maishähnchenbrust mit gebratener Riesengarnele, Staudensellerie und Safranrisotto | € 26,00 | € 29,00 |

VEGETARISCH

| | | |
|---|--|---------|
| Piccata von der Aubergine mit Tomaten-Spaghetti | | € 18,00 |
|---|--|---------|

VEGAN

| | | |
|---|--|---------|
| Gedünsteter Baby-Pak Choi mit glaciertem Rhabarber und Walnüssen, dazu hausgemachte Falafel | | € 18,00 |
|---|--|---------|

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Lust auf Dessert oder Käse? Wir reichen Ihnen gerne unsere Dessertkarte!

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel, Z5 Phosphat