

## Romantikmenü

Tataki vom Yellowfinthunfisch  
Ponzusud | Glasnudeln

€ 18.50

2017er Riesling "Alte Reben"  
VDP Erste Lage - Weingut Laible- Baden  
€ 6,50

~~~

Onglet vom U.S. Beef |  
gebackene Seezunge  
Chawanmushi (japanischer Eierstich) | Shimeji

€ 19.50

2018er Pink Flamingo  
Sable de Comargue, Domaine Rojal de Jarras  
€ 5.50

~~~

Litchisorbet | Yuzu-Sake | Mandelschaum  
€ 8.00

~~~

Zweierlei vom Lamm (rosa Rücken, Lammhaxe)  
Dattel-Tamarinden-Chutney | Schmorgemüse | Kartoffelkroketten

€ 36.50

2014er Gladiator  
Syrah Cabernet Sauvignon Petit Verdot  
Viña Santa Marina - Extremadura - Spanien  
€ 8.50

~~~

Passionsfrucht-Kokos-Törtchen  
Mango | weiße Schokolade

€ 12.50

2018er Klüsserather Bruderschaft  
Riesling Auslese  
Weingut F.J.Regnery - Mosel  
€ 8.80

5-Gang Menü: € 86.00  
Begleitende Weine je 0,1l € 29.30

Annahmeschluss abends 20.30 Uhr

## Vorspeisen

Caesar Salad

Romasalat | Caesar Dressing | Parmesan-Croûtons

€ 13.50

wahlweise mit Maispoularde oder Garnele

€ 17.00

Gebackene Kartoffel-Pilz-Maultaschen

Salatbouquet | Kräutersoße

€ 15.50

Kaninchenrücken

Bärlauch | Karotte | Lauch

€ 17.50

Scharf angebratenes Rindertatar

Rotwein-Schalottensauce | Röstzwiebeln | Knoblauchbrot

€ 18.50

## Suppen

Rinderconsommé

Eierstich | Wurzelgemüse | Grießklößchen

€ 9.50

Tomaten-Safran-Consommé à la Bouillabaise

Edelfische | Staudensellerie

€ 10.50

Bärlauch-Cremesuppe

geräucherter Lachs

Tomaten-Chutney | Schwarzbrot-Croûtons

€ 11.50

## **Hauptgänge**

Gekochter Kalbstafelspitz  
Bärlauchvelouté | Tomate | Romanesco | Zuckerschote  
Butterpüree  
€ 26.50

Saltimbocca vom Ibericoschwein  
Dörraprikosen-Senfsoße | Frühlingslauch  
Parmesanrisotto  
€ 29.50

Rinderfilet | Rotwein-Schalottenkruste  
Frühlingsgemüse | Kartoffelkrapfen  
€ 36.00

Skrei  
Chorizo | weiße Bohnen  
Bärlauchravioli  
€ 32.50

Gebratener weißer Heilbutt  
Borschtsch | Wachtelei | eingelegte Gurken  
Rote Bete - Kartoffelstampf  
€ 34.00

## **Klassiker**

Kalbsleber „Berliner Art“  
Apfelspalten | Schmorzwiebeln | Butterpüree  
Beilagensalat  
€ 25.50

## **Vegetarisch**

Bärlauchravioli  
Velouté | Gelbe Bete-Orangen-Salsa | Frühlingslauch  
€ 24.50

## Desserts

Belgische Waffel  
Rhabarber | Vanilleeis  
€ 10.50

Schnitte von Nougat | Himbeere | Cassis | Pistazie  
€ 11.00

Passionsfrucht-Kokos-Törtchen  
Mango | weiße Schokolade  
€ 12.50

Bio Käseauswahl  
Feigenchutney | Früchtebrot  
€ 13.00

Letzte Dessertannahme um 22.00 Uhr

Eine detaillierte Deklaration der Allergene in unseren Speisen  
erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern oder an der Rezeption.  
Eine Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen.