

Romantikmenü

Kaninchenrücken
Bärlauch | Karotte | Buchenpilze | Eiszapfen
€ 19.50

2021er Weissburgunder
V.D.P. Gutswein, trocken
Weingut Bürklin-Wolf
€ 8.40

~~~

Seezungenroulade  
Apfelcurry | Kokos | Tapioka | Pak Choi  
€ 19.50

2020er La Scolca  
Rosa Chiara, Vino Rosato  
Weingut La Scolca  
€ 8.00

~~~

Espresso – Rum – Cocktail
€ 10.50

~~~

Duo vom Lamm (Rücken und Haxe)  
Salbei | Rhabarber | Belugalinsen | Mascarpone | Maisblinis  
€ 36.50

2014er Sauvage  
Languedoc la Clape  
Weingut Chateau Moyau  
€ 8.50

~~~

Weißes Schokoladeneis
Granatapfel | Dattel | Ziegenmilch | Honig
€ 13.50

2015er Deidesheimer Herrgottsacker
Riesling Auslese, Weingut Spindler Lindenhof, Pfalz
€ 9.40

5-Gang Menü: € 95.50
Begleitende Weine je 0,1l € 34.30

Annahmeschluss abends 20.30 Uhr

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate
Rhabarberdressing | Nuss-Granola
€ 14.50

wahlweise mit gebratener Maishähnchenbrust
€ 18.50

Jakobsmuschel Ceviche
Apfel | Gurke | Sauerrahm | Dill
€ 18.50

Falaffel
White Cheese | Hummus | Tabouleh | Fladenbrot
€ 18.50

Suppen

Consommé vom Rind
Wurzelgemüse | Eierstich
Grießklößchen
€ 10.50

Bärlauch-Cremesuppe
Makrele | Pumpernickel | Radieschen
€ 12.50

Hauptgänge

Halbe Bauernente | Chili-Malzbierlack
Orange | Schwarzkohl | Baharatgnocchi
€ 34.50

Gratiniertes Rinderfilet
Trüffel | gegrilltes Frühlingsgemüse | Kartoffelkrapfen
€ 38.50

Steinbeißer
Sternanis | Radiccio | Spinat
Rotweinschalotten | Risotto
€ 34.50

Seeteufel | Bärlauchkruste
Bohnen-Chorizo-Cassoulet | Paprika | Kartoffel
€ 34.50

Pochiertes Biolande
Trüffel | Gruyere
gegrilltes Frühlingsgemüse | Bärlauchrisotto
€ 24.50

Desserts

Crème Brûlée | Rhabarbersorbet
€ 11.50

Bienenstich
Mandeleis | Florentiner | Vanilleschaum | Zitrusfrüchte
€ 12.50

Weißes Schokoladeneis
Granatapfel | Dattel | Ziegenmilch
Orangenblütenhonig
€ 13.50

Bio-Käseauswahl
€ 15.50

Eine detaillierte Deklaration der Allergene in unseren Speisen erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern.

Eine Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen.