

Frühlingsmenü

Brunnenkresseschaumsüppchen

(Borell-Diehl, „Hainfelder Kapelle“, Grauburgunder, Pfalz, Kabinett, 2018, trocken 0,1 2,70 Euro)

Gratinierter Ziegenkäse auf Friséesalat mit marinierter Melone

(Hahnmühle, Roter Traminer, Spätlese, Nahe, 2017, trocken 0,1 4,70 Euro)

Lachstatar mit Gurke und Limetten-Crème Fraiche

(Emil Bauer, „Make Müller Great Again“, Müller-Thurgau, Pfalz, Q.b.A., 2017, trocken 0,1 4,20 Euro)

Perlhuhnsuprême mit Parmesanschaum auf Risotto mit Pilzen und grünem Spargel

(Wagner-Stempel, „Steinkönig“, Rotweincuvée, Rheinhessen, Q.b.A., 2016, trocken 0,1 4,70 Euro)

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rhabarberparfait und Erdbeer-Rhabarberragoût

(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2016, edelsüß 0,1 7,00 Euro)

	<i>als Fünf-Gang-Menü</i>	<i>60,00 Euro</i>
<i>als Vier-Gang-Menü mit Ziegenkäse oder Lachstatar</i>		<i>48,50 Euro</i>
<i>als Drei-Gang-Menü mit Ziegenkäse oder Lachstatar</i>		<i>42,00 Euro</i>
	<i>als Drei-Gang-Menü mit Suppe</i>	<i>37,00 Euro</i>

Fischmenü

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Salat von jungem Spinat, konfiertem Topinambur
und Schaum von der Rispen tomate
(Lungarotti, "Brezza", Umbria, I.G.T., 2017, trocken 0,1 4,20 Euro)*

*Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
auf Kichererbsen-Mangold-Gemüse mit Safransauce
(Bergdolt-Reif & Nett, Riesling, Pfalz, Q.b.A., 2018, trocken 0,1 2,70 Euro)*

*Panna Cotta mit Valrhona Schokolade
und Ananas-Granatapfel-Salat
(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2016, edelsüß 0,1 7,00 Euro)*

45,30 Euro

Menü
„Back to the Roots“

*Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz
auf Wurzelgemüsepuffer mit Meerrettichschmand*
(Bergdolt-Reif & Nett, Riesling, Pfalz, Q.b.A., 2018, trocken 0,1 2,70 Euro)

*Filet vom schottischen Lachs
an Sauerampfersauce mit geschmortem Rübenragout*
(Emil Bauer, „Make Müller Great Again“, Müller-Thurgau, Pfalz, Q.b.A., 2017, trocken 0,1 4,20 Euro)

*Holunder-Quark-Schaum
mit Kirschragoût, Amarettini und Kirschorbet*
(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2016, edelsüß 0,1 7,00 Euro)

42,30 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
eingelegte Oliven
2,50

Portion
luftgetrockneter Schinken
7,80

Käseauswahl
11,30

Vorspeisen

Brunnenkresseschaumsüppchen

7,80

*Bunter Frühlingssalat mit Joghurt Dressing,
frischen Kräutern, Kresse und Radieschen*

7,80

*Gratinierter Ziegenkäse
auf Friséesalat mit marinierter Melone*

12,90

*Lachstatar mit Gurke
und Limetten-Crème Fraîche*

13,90

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Salat von jungem Spinat, konfiertem Topinambur
und Schaum von der Rispen tomate*

15,80

*Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz
auf Wurzelgemüsepuffer mit Meerrettichschmand*

14,30

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto
und gehobeltem Parmesan*

12,80

Fischhauptgänge

*Filet vom schottischen Lachs
an Sauerampfersauce mit geschmortem Rübenragout
23,90*

*Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
auf Kichererbsen-Mangold-Gemüse mit Safransauce
25,80*

Vegetarischer Hauptgang

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse
mit jungem Spinat und getrockneten Tomaten
17,90*

Fleischhauptgänge

*Perlhuhnsuprême mit Parmesanschaum
auf Risotto mit Pilzen und grünem Spargel
21,80*

*Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,
Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln
24,80*

*Roastbeef an Morchelsauce,
mit Püree von jungen Erbsen
25,80*

*Geschmorte Lammhaxe
mit Endivien-Kartoffelstampf und grünen Bohnen
21,80*

Dessert

*Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Rhabarberparfait und Erdbeer-Rhabarberragoût*
10,80

*Panna Cotta mit Valrhona Schokolade
und Ananas-Granatapfel-Salat*
9,90

*Holunder-Quark-Schaum mit Kirschragoût,
Amarettini und Kirschorbet*
9,90

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
9,50

Dessertvariation „Oskar“
12,30

Käseauswahl
11,80

Zum Dessert empfehlen wir

Oliver Zeter

Sweetheart

Sauvignon Blanc, Pfalz, 2016, edelsüß

0,1

7,00