

## Sommermenü

### *Büffelmozzarella*

*mit Tomaten – alte Sorten - und Basilikum*

*(Bassermann-Jordan, Blanc de Noir, Pfalz, QbA, 2018, trocken 0,1 4,20)*

\*\*\*

### *Thunfischtatar mit Kapern*

*(Clauer de Chant, Rosé „Saignée“, Baden, QbA, 2018, trocken 0,1 4,20)*

\*\*\*

### *Roastbeef mit Peperonata*

*und Kräuterkartoffeln*

*(Hannes Reeh, „Heideboden“, Rotweincuvée, Neusiedlersee, DAC, 2016, trocken 0,1 4,20)*

\*\*\*

### *Mousse von der Valrhona Schokolade mit Erdbeersorbet*

*mit Erdbeer – Minz – Salat*

*(Hubertushof, „Engelstropfen“, Riesling, Mosel, Auslese, 2018, edelsüß 0,1 7,00)*

<i>Als Vier-Gang-Menü</i>	<i>53,00 Euro</i>
<i>Als Drei-Gang-Menü mit Büffelmozzarella</i>	<i>41,00 Euro</i>
<i>Als Drei-Gang-Menü mit Thunfischtatar</i>	<i>45,00 Euro</i>

## Fischmenü

### *Pulposalat mit Kartoffeln und feinen grünen Bohnen*

*(Bassermann-Jordan, Blanc de Noir, Pfalz, QbA, 2018, trocken 0,1 4,20)*

\*\*\*

### *Red Snapper auf Selleriepüree mit mariniertem Fenchel und Zitrusfrüchten*

*(Lafite Barons de Rothschild, Collection Légende, Bordeaux Blanc, AOC., 2017|2018, trocken 0,1 4,20)*

\*\*\*

### *Quarkmousse mit marinierten Pfirsichen und Weinbergpfirsichsorbet*

*(Hubertushof, „Engelstropfen“, Riesling, Mosel, Auslese, 2018, edelsüß 0,1 7,00)*

**42,90 Euro**

*Menü mit Lamm*

*Gazpacho von Paprika,  
Himbeere und Zitronenmelisse mit Burrata*  
(Lungarotti, Brezza, Umbria, IGT, 2018, trocken 0,1 3,50 Euro)

\*\*\*

*Carré vom Lamm mit gebratenen Artischocken,  
Gemüse-Safran-Cous-Cous und gerösteten Pinienkernen*  
(Masca del Facco, Susumaniello, Puglia, IGP, 2016, trocken 0,1 4,60)

\*\*\*

*Heidelbeer-Panna Cotta mit Haselnußkrokant  
und marinierten Heidelbeeren*  
(Hubertushof, „Engelströpfchen“, Riesling, Mosel, Auslese, 2018, edelsüß 0,1 7,00)

*48,00 Euro*

Zum Wein  
oder als Vorspeise

*Schälchen*  
*eingelegte Oliven*  
*2,50*

\*\*\*

*Portion*  
*luftgetrockneter Schinken*  
*7,80*

\*\*\*

*Käseauswahl*  
*11,30*

## Vorspeisen

*Gazpacho von Paprika,  
Himbeere und Zitronenmelisse mit Burrata*  
9,80

\*\*\*

*Sommerliche Blattsalate  
mit sautierten Pfifferlingen*  
8,60

\*\*\*

*Büffelmozzarella  
mit Tomaten – alte Sorten - und Basilikum*  
10,80

\*\*\*

*Pulposalat mit Kartoffeln  
und feinen grünen Bohnen*  
14,90

\*\*\*

*Thunfischtatar  
mit Kapern*  
14,60

\*\*\*

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto  
und gehobeltem Parmesan*  
12,80

*Fischhauptgänge*

*Thunfischsteak im Sesammantel  
mit asiatischem Gemüse und Glasnudeln  
26,80*

\*\*\*

*Red Snapper auf Selleriepüree  
mit mariniertem Fenchel und Zitrusfrüchten  
24,80*

*Vegetarischer Hauptgang*

*Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen,  
Kirschtomaten, Rucola  
und gehobeltem Parmesan  
17,80*

*Fleischhauptgänge*

*Pappardelle mit Kaninchenragoût,  
getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven*  
18,90

\*\*\*

*Roastbeef mit Peperonata  
und Kräuterkartoffeln*  
25,80

\*\*\*

*Kalbssteak mit frischen Pfifferlingen,  
jungem Lauch und Kartoffelgratin*  
29,80

\*\*\*

*Ossobucco auf Safranrisotto  
mit Cremolatagemüse*  
23,90

\*\*\*

*Carré vom Lamm mit gebratenen Artischocken,  
Gemüse-Safran-Cous-Cous und gerösteten Pinienkernen*  
34,80

## Dessert

*Mousse von der Valrhona Schokolade mit Erdbeersorbet  
mit Erdbeer – Minz – Salat  
10,90*

\*\*\*

*Heidelbeer - Panna Cotta mit Haselnußkrokant  
und marinierten Heidelbeeren,  
9,80*

\*\*\*

*Quarkmousse mit marinierten Pfirsichen  
und Weinbergpfirsichsorbet  
9,80*

\*\*\*

*Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten  
9,50*

\*\*\*

*Dessertvariation „Oskar“  
12,30*

\*\*\*

*Käseauswahl  
11,30*

### Zum Dessert empfehlen wir

*Hubertushof  
„Engelströpfen“  
Riesling, Mosel, Auslese, 2018, edelsüß*

	<i>0,1</i>	<i>7,00</i>
--	------------	-------------