

Frühlingsmenü

Erbisen-Zuckerschoten-Schaumsüppchen mit Flußkrebschwänzen

(Forster Winzerverein, Forster Ungeheuer, Riesling, Pfalz, Kabinett, 2020, trocken 0,1 2,90)

Lachstatar

mit Gurke und Limetten-Crème Fraîche

(Geheimer Rat Dr. von Bassemann-Jordan, Weißer Burgunder, Pfalz, QbA, 2021, trocken 0,1 3,60)

Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz auf Wildkräutersalat mit Kräutersauce

(Hahnmühle, Roter Traminer, Oberndorfer Beutelstein, Nahe, Spätlese, 2020, trocken 0,1 4,30)

Auf der Haut gebratener Loup de Mer auf Spargelrisotto mit sautierten Pilzen und Limonensauce

(Wagner-Stempel, Grüner Silvaner, Rheinhessen, Gutswein, 2021, trocken 0,1 4,30)

Schokoladenmousse und Erdbeersorbet auf Rhabarberragoût

(Borell-Diehl, Rieslaner, Beerenauslese, Pfalz, 2016 0,1 8,50)

als Fünf-Gang-Menü 72,50 Euro
als Vier-Gang-Menü mit Lachstatar oder Tafelspitz 59,50 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Lachstatar oder Tafelspitz 49,80 Euro
als Drei-Gang-Menü mit Suppe 45,00 Euro

Fischmenü

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf mariniertem Babyspinat mit konfiertem Topinambur
und Schaum von der Rispentomate*
(Hahnmühle, Roter Traminer, Oberndorfer Beutelstein, Nahe, Spätlese, 2020, trocken 0,1 4,30)

*Filet vom schottischen Lachs mit Zitronengras – Zitrusauce,
gebratenem Pak Choi und schwarzem Reis*
(Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Weißer Burgunder, Pfalz, QbA, 2021, trocken 0,1 3,60)

*Panna Cotta und Mangosorbet
mit Ananas-Granatapfel-Salat*
(Borell-Diehl, Rieslaner, Beerenauslese, Pfalz, 2016 0,1 8,50)

48,00 Euro

Menü mit Lamm

*Bunter Frühlingsalat mit Radieschen,
Joghurtdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen*
(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2020, trocken 0,1 3,50)

*Geschmorte Lammhaxe mit breiten grünen Bohnen
und Kräuterkartoffeln*
(Feudo Arancio, Syrah, Sicilia, D.O.C., 2020, trocken 0,1 3,10)

*Dreierlei Sorbet
mit frischen Früchten*
(Borell-Diehl, Rieslaner, Beerenauslese, Pfalz, 2016 0,1 8,50)

38,90 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
eingelegte Oliven
3,80

Portion
luftgetrockneter Schinken
8,90

Käseauswahl
13,50

Vorspeisen

*Erbsen-Zuckerschoten-Schaumsüppchen
mit Flußkrebsschwänzen*

10,50

*Bunter Frühlingssalat mit Radieschen,
Joghurtdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen*

8,50

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf mariniertem Babyspinat mit konfiertem Topinambur
und Schaum von der Rispentomate*

16,90

*Gebratene Garnele
auf Risotto mit grünem Spargel an Limonensauce*

16,90

*Lachstatar
mit Gurke und Limetten-Crème Fraîche*

14,90

*Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz
auf Wildkräutersalat mit Kräutersauce*

16,90

*Mit Mozzarella gefüllte tomatisierte Gnocchi
mit Rucola, Babyspinat,
Kirschtomaten und Parmesanschaum*

12,00

Fischhauptgänge

*Auf der Haut gebratener Loup de Mer
auf Spargelrisotto mit sautierten Pilzen
und Limonensauce*

28,60

*Filet vom schottischen Lachs mit Zitronengras – Zitrusauce,
gebratenem Pak Choi und schwarzem Reis*

25,60

Vegetarische Hauptgänge

*Gebratener grüner Spargel
auf Spargelrisotto mit sautierten Pilzen
und Limonensauce*

17,90

*Mit Mozzarella gefüllte tomatisierte Gnocchi
mit Rucola, Babyspinat,
Kirschtomaten und Parmesanschaum*

17,90

Fleischhauptgänge

*Kotelett vom Iberico-Schwein
auf mediterranem Süßkartoffelragoût mit Paprika,
schwarzen Oliven und Ziegenkäseschaum
28,60*

*Kalbssteak unter der Kräuterkruste
mit Morchelsauce auf Erbsenpüree
29,60*

*Geschmorte Lammhaxe mit breiten grünen Bohnen
und Kräuterkartoffeln
24,00*

Dessert

*Panna Cotta und Mangosorbet
mit Ananas-Granatapfel-Salat
10,90*

*Schokoladenmousse und Erdbeersorbet
auf Rhabarberragoût
10,90*

*Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
9,50*

*Dessertvariation „Oskar“
13,00*

*Käseauswahl
13,50*

Zum Dessert empfehlen wir

<i>Borell-Diehl, Rieslaner, Beerenauslese, Pfalz, 2016</i>	<i>0,1</i>	<i>8,50</i>
--	------------	-------------