

Sommermenü

*Büffelmozzarella
mit Tomaten – alte Sorten - und Basilikum*
(Bassermann-Jordan, Blanc de Noir, Pfalz, QbA, 2021 trocken 0,1 4,20)

*Pappardelle mit Kaninchenragoût,
getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven*
(Nardelli, Primitiva "1961", Apulien, JGP, 2019, trocken 0,1 4,90)

Thunfischtatar mit Kapern
(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2021, trocken 0,1 3,50)

*Tagliata vom Roastbeef
auf Rucolabett mit gehobeltem Parmesan*
(Le Monde, Refresco, Friaul-Julisch, DDC, 2020, trocken 0,1 4,20)

*Schokoladenmousse und Erdbeersorbet
auf Erdbeer-Minz-Salat*
(Oliver Zeter, „Sweet Heart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, QbA, 2020 0,1 7,90)

als Fünf-Gang-Menü 82,00 Euro
als Vier-Gang-Menü 68,00 Euro
als Drei-Gang-Menü 52,00 Euro

Pfifferlingmenü

Sommerliche Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen

(Malscher Ölbaum, Muskateller, Baden, QbA, 2021, trocken 0,1 4,20)

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet auf Pfifferling-Lauch-Risotto

(Bassermann-Jordan, Blanc de Noir, Pfalz, QbA, 2021 trocken 0,1 4,20)

Panna Cotta und Mangosorbet mit Ananas-Granatapfel-Salat

(Oliver Zeter, „Sweet Heart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, QbA, 2020 0,1 7,90)

43,00 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
ingelegte Oliven
4,50

Portion
luftgetrockneter Schinken
9,50

Käseauswahl
13,90

Vorspeisen

*Sommerliche Blattsalate
mit sautierten Pfifferlingen
10,50*

*Büffelmozzarella
mit Tomaten – alte Sorten - und Basilikum
13,90*

*Thunfischtatar
mit Kapern
17,50*

*Gnocchi mit Salbei
und sautierten Pfifferlingen
12,50*

*Pappardelle mit Kaninchenragoût,
getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
15,20*

Fischhauptgänge

*Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
auf Pfifferling-Lauch-Risotto
26,50*

*Thunfischsteak im Sesammantel
mit asiatischem Gemüse und Glasnudeln
35,00*

Vegetarischer Hauptgang

*Gnocchi mit Salbei
und sautierten Pfifferlingen
17,90*

Fleischhauptgänge

*Pappardelle mit Kaninchenragoût,
getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven*
22,80

*Roastbeef mit sautierten Pfifferlingen,
jungem Lauch, Babymais und Kräuterkartoffeln*
29,50

Dessert

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

*Schokoladenmousse und Erdbeersorbet
auf Erdbeer-Minz-Salat
10,90*

*Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
9,50*

*Dessertvariation „Oskar“
13,00*

*Käseauswahl
13,90*

Zum Dessert empfehlen wir

Oliver Zeter

“Sweet Heart”

Sauvignon Blanc, Pfalz, QbA, 2020

0,1

7,90