

## Frühlingsmenü

*Pulposalat  
mit Kartoffeln und grünen Bohnen  
(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2021, trocken 0,1 3,50)*

\*\*\*

*Geschmorte Spanferkelbäckchen  
auf Gremolatagemüse  
(Massio, Barbera d'Alba, Piemont, D.O.C, 2020, trocken trocken 0,1 6,50 Euro)*

\*\*\*

*Kabeljau  
auf Selleriepüree mit Sauerampfersauce  
und Rübchen  
(Knipser, Chardonnay & Weißburgunder, Pfalz, Q.b.A., 2021, trocken 0,1 4,60)*

\*\*\*

*Mango-Panna Cotta Förtchen  
mit hausgemachtem Kokosnusseis  
(Leo Lahm, Minus 7, Rheinhessen, Eiswein, 2018, edelsüß 0,1 12,00)*

*als Vier-Gang-Menü 68,00 Euro  
als Drei-Gang-Menü mit Pulposalat 55,50 Euro  
als Drei-Gang-Menü mit Spanferkel 51,50 Euro*

## Fischmenü

### *Karotten-Ingwer-Süppchen mit Kokosmilch, geröstetem Sesam und Garnele*

*(Forster Winzerverein, Forster Ungeheuer, Riesling, Pfalz, Kabinett, 2021, halbtrocken 0,1 3,00)*

\*\*\*

### *Loup de Mer auf Safran-Muschel-Risotto mit geschmortem Brokkoli*

*(Knipser, Chardonnay & Weißburgunder, Pfalz, Q.b.A., 2021, trocken 0,1 4,60)*

\*\*\*

### *Zimtparfait mit Ananas-Granatapfel-Ragoût und Mangosorbet*

*(Leo Lahm, Minus 7, Rheinhessen, Eiswein, 2018, edelsüß 0,1 12,00)*

**46,50 Euro**

## Vegetarisches Menü

### *Gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat mit Traubenchutney*

*(Otella, Lugana, Venezia-Giulia, D.O.C., 2021, trocken 0,1 4,50 Euro)*

\*\*\*

### *Gnocchi mit Bärlauchfüllung, gebackenem Blumenkohl, sautierten Pilzen und gehobeltem Parmesan*

*(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2021 trocken 0,1 3,50)*

\*\*\*

### *Mango-Panna Cotta Törtchen mit hausgemachtem Kokosnusseis*

*(Leo Lahm, Minus 7, Rheinhessen, Eiswein, 2018, edelsüß 0,1 12,00)*

**41,70 Euro**

Zum Wein  
oder als Vorspeise

*Schälchen*  
*eingelegte Oliven*  
*4,90*

\*\*\*

*Portion*  
*luftgetrockneter Schinken*  
*13,00*

\*\*\*

*Käseauswahl*  
*14,50*

## Vorspeisen

*Gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat  
mit Traubenchutney*

*16,50*

*\*\*\**

*Karotten-Ingwer-Süppchen  
mit Kokosmilch, geröstetem Sesam  
und Garnele*

*13,40*

*\*\*\**

*Variation vom Blumenkohl  
mit gebratenen Jakobsmuscheln*

*16,90*

*\*\*\**

*Pulposalat  
mit Kartoffeln und grünen Bohnen*

*18,50*

*\*\*\**

*Geschmorte Spanferkelbäckchen  
auf Gremolatagemüse*

*14,00*

*\*\*\**

*Gnocchi mit Bärlauchfüllung,  
gebackenem Blumenkohl, sautierten Pilzen  
und gehobeltem Parmesan*

*12,60*

Fischhauptgänge

*Kabeljau  
auf Selleriepüree mit Sauerampfersauce  
und Rübchen  
32,00*

\*\*\*

*Loup de Mer auf Safran-Muschel-Risotto  
mit geschmortem Brokkoli  
32,00*

Vegetarischer Hauptgang

*Gnocchi mit Bärlauchfüllung,  
gebackenem Blumenkohl, sautierten Pilzen  
und gehobeltem Parmesan  
18,90*

*Fleischhauptgänge*

*Geschmorte Kalbsbäckchen auf Süßkartoffelragoût  
mit Parmesanschaum*

*24,90*

*\*\*\**

*Kalbssteak mit sautierten Pilzen,  
jungem Lauch, Babymais und Kräuterkartoffeln*

*32,00*

*\*\*\**

*Geschmorte Spanferkelbäckchen  
auf Gremolatagemüse mit Kräuterkartoffeln*

*21,00*

## Dessert

*Mango-Panna Cotta Förtchen  
mit hausgemachtem Kokosnußeis  
10,90*

\*\*\*

*Zimtparfait  
mit Ananas-Granatapfel-Ragoût  
und Mangosorbet  
10,90*

\*\*\*

*Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten  
9,50*

\*\*\*

*Dessertvariation „Oskar“  
13,00*

\*\*\*

*Käseauswahl  
14,50*

### Zum Dessert empfehlen wir

*Leo Lahm*

*Minus 7*

*Silvaner*

*Rheinhessen, Eiswein, 2018, edelsüß*

*0,1*

*12,00*