

Sommermenü

*Gnocchi gefüllt mit getrockneten Tomaten,
mit Auberginen-Tomaten-Sugo und gebratener Chorizo*
(Bodegas Piqueras, Piqueras Gold, Crianza, Almansa DO, 2019, trocken 0,1 4,20)

*Thunfischtatar
mit Kapern*
(Les Jamelle, Marsanne, Languedoc-Roussillon, I.G.P., 2020, trocken 0,1 4,20)

*Tranchen vom Roastbeef
auf Rucolabett mit Granatapfelgremolata*
(Otella, Gemei Rosso, Veneto, I.G.T., 2020, trocken 0,1 4,60)

*Charlotte mit roten Beeren
und Vanilleparfait*
(Leo Lahm, Huxelrebe, Rheinhessen, Auslese, 2019, edelsüß 0,1 7,50)

Als Vierg-Gang-Menü 69,00 Euro
Als Drei-Gang-Menü mit Gnocchi 53,70 Euro
Als Drei-Gang-Menü mit Thunfischtatar 58,70 Euro

Fischmenü

Vitello Tonnato

(Les Jamelle, Marsanne, Languedoc-Roussillon, J.G.P., 2020, trocken 0,1 4,20)

Auf der Haut gebratener Loup de Mer auf Pfifferling-Lauch-Risotto

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

Schokoladenmousse

und Erdbeersorbet an Rhabarberragoût

(Leo Lahm, Huxelrebe, Rheinhessen, Auslese, 2019, edelsüß 0,1 7,50)

59,90 Euro

Vegetarisches Menü

*Gazpacho von Paprika,
Himbeere und Zitronenmelisse mit Burrata*
(Borell-Diehl, Merlot, Rosé, Pfalz, G.b.A., 2022, trocken 0,2 3,80)

*Gnocchi gefüllt mit getrockneten Tomaten,
mit Auberginen-Tomaten-Sugo*
(Bodegas Piqueras, Piqueras Gold, Crianza, Almansa DO, 2019, trocken 0,1 4,20)

*Charlotte mit roten Beeren
und Vanilleparfait*
(Leo Lahm, Huxelrebe, Rheinhessen, Auslese, 2019, edelsüß 0,1 7,50)

42,30 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
eingelegte Oliven
5,50

Portion
luftgetrockneter Schinken
14,00

Käseauswahl
14,90

Vorspeisen

*Gazpacho von Paprika,
Himbeere und Zitronenmelisse mit Burrata*

16,50

*Gebratene Garnele
auf Wildkräutersalat mit Oliventapenade und Brotchip*

18,90

*Thunfischtatar
mit Kapern*

19,50

Vitello Tonnato

18,90

*Gnocchi gefüllt mit getrockneten Tomaten,
mit Auberginen-Tomaten-Sugo und gebratener Chorizo*

14,00

Fischhauptgänge

*Auf der Haut gebratener Loup de Mer
auf Pfifferling-Lauch-Risotto
36,80*

*Thunfischsteak im Sesammantel
mit asiatischem Gemüse und Glasnudeln
39,50*

Vegetarische Hauptgänge

*Gnocchi gefüllt mit getrockneten Tomaten,
mit Auberginen-Tomaten-Sugo
19,50*

*Gebratene Pfifferlinge
auf Pfifferling-Lauch-Risotto
19,50*

Fleischhauptgänge

*Geschmorte Lammhaxe auf Ragoût
von grünen und weißen Bohnen
26,00*

*Kalbssteak mit sautierten Pfifferlingen,
und feinen Nudeln mit Salbei und Schmortomaten
39,50*

*Tranchen vom Roastbeef
auf Rucolabett mit Granatapfelgremolata
34,80*

Dessert

*Schokoladenmousse
und Erdbeersorbet an Rhabarberragoût
10,90*

*Charlotte mit roten Beeren
und Vanilleparfait
10,90*

*Zweierlei Sorbet mit frischen Früchten
8,50*

*Käseauswahl
14,90*

Zum Dessert empfehlen wir

Leo Lahm

Huxelrebe

Rheinhessen, Auslese, 2019, edelsüß

0,1

7,50