

## Frühlingsmenü

*Gebratene Garnele  
auf Spargelrisotto mit sautierten Pilzen,  
Limonensauce und Parmesanschaum*

*(Wagner-Stempel, Silvaner, Rheinhessen, QbA, 2022, trocken\* 0,1 5,10)*

\*\*\*

*Gnocchi mit Bärlauchfüllung,  
wildem Brokkoli, sautierten Pilzen*

*(Bassermann-Jordan, Blanc de Noir, Pfalz, QbA, 2023, trocken\* 0,1 4,70)*

\*\*\*

*Kabeljau  
an Sauerampfersauce mit geschmorten Rübchen*

*(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2023, trocken\* 0,1 3,70)*

\*\*\*

*Cheesecake  
mit Rhabarberragoût und Erdbeersorbet*

*(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2022, edelsüß 0,1 7,50)*

*Als Vier-Gang-Menü 90,00 Euro*

*Als Drei-Gang-Menü 73,50 Euro*

## Fischmenü

### *Jakobsmuscheln auf Selleriepüree mit gebratenem Fenchel und Zitrusfrüchten*

*(Forster Winzerverein, Forster Ungeheuer, Riesling, Pfalz, Kabinett, 2022, trocken\* 0,1 3,00)*

\*\*\*

### *Gebratener Loup de Mer auf Spargelrisotto mit sautierten Pilzen, Limonensauce und Parmesanschaum*

*(Wagner-Stempel, Silvaner, Rheinhessen, C&A, 2022, trocken\* 0,1 5,10)*

\*\*\*

### *Zweierlei Sorbet mit frischen Früchten*

*(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2022, edelsüß 0,1 7,50)*

**69,50 Euro**

## Menü mit Lamm

### *Brunnenkresseschaumsüppchen mit Croûtons und Erbsenkresse*

*(Wagner-Stempel, Silvaner, Rheinhessen, QbA, 2022, trocken\* 0,1 5,10)*

\*\*\*

### *Geschmorte Lammhaxe*

#### *mit breiten grünen Bohnen und Kräuterkartoffeln*

*(Philipp Kuhn, Mano Negra, Rotweincuvée, Pfalz, Q.b.A., 2022, trocken\* 0,1 6,20)*

\*\*\*

### *Schokoladen-Kaffee-Schnitte*

#### *mit Roten Beeren Früchten und Mangosorbet*

*(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2022, edelsüß 0,1 7,50)*

**55,00 Euro**

## Vegetarisches Menü

*Bunter Frühlingsalat mit Joghurtdressing,  
einglegtem Rettich und Croûtons*

*(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2023, trocken\* 0,1 3,70)*

\*\*\*

*Gnocchi mit Bärlauchfüllung,  
wildem Brokkoli, sautierten Pilzen*

*(Bassermann-Jordan, Blanc de Noir, Pfalz, QbA, 2023, trocken\* 0,1 4,70)*

\*\*\*

*Cheesecake*

*mit Rhabarberagoût und Erdbeersorbet*

*(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2022, edelsüß 0,1 7,50)*

*48,00 Euro*

Zum Wein  
oder als Vorspeise

*Schälchen*  
*ingelegte Oliven*  
*6,50*

\*\*\*

*Portion*  
*luftgetrockneter Schinken*  
*16,50*

\*\*\*

*Käseauswahl*  
*18,00*

## Vorspeisen

*Brunnenkresseschaumsüppchen  
mit Croûtons und Erbsenkresse  
9,90*

\*\*\*

*Bunter Frühlingsalat mit Joghurtdressing,  
einglegtem Rettich und Croûtons  
9,50*

\*\*\*

*Jakobsmuscheln  
auf Selleriepüree mit gebratenem Fenchel  
und Zitrusfrüchten  
19,50*

\*\*\*

*Gebratene Garnele  
auf Spargelrisotto mit sautierten Pilzen,  
Limonensauce und Parmesanschaum  
22,00*

\*\*\*

*Gnocchi mit Bärlauchfüllung,  
wildem Brokkoli, sautierten Pilzen  
18,00*

## Fischhauptgänge

*Kabeljau  
an Sauerampfersauce  
mit geschmorten Rübchen  
42,00*

\*\*\*

*Gebratener Loup de Mer  
auf Spargelrisotto mit sautierten Pilzen,  
Limonensauce und Parmesanschaum  
40,00*

## Vegetarische Hauptgänge

*Gnocchi mit Bärlauchfüllung,  
wildem Brokkoli, sautierten Pilzen  
27,00*

\*\*\*

*Gebratener grüner Spargel  
auf Spargelrisotto mit sautierten Pilzen,  
Limonensauce und Parmesanschaum  
28,00*

*Fleischhauptgänge*

*Geschmorte Ibericobäckchen  
auf Gremolatagemüse  
mit Kartoffelstroh  
36,00*

\*\*\*

*Rinderfilet mit Erbsenpüree,  
jungem Lauch, Mais,  
Kräuerkartoffeln und Schmand  
42,00*

\*\*\*

*Geschmorte Lammhaxe an Rosmarinjus  
mit breiten grünen Bohnen  
und Kräuterkartoffeln  
34,00*



Dessert

*Cheesecake  
mit Rhabarberragoût  
und Erdbeersorbet  
14,00*

\*\*\*

*Schokoladen-Kaffee-Schnitte  
mit Roten Beeren Früchten  
und Mangosorbet  
14,00*

\*\*\*

*Zweierlei Sorbet  
mit frischen Früchten  
9,00*

\*\*\*

*Käseauswahl  
18,00*

Zum Dessert empfehlen wir

*Oliver Zeter  
„Sweetheart“, Sauvignon Blanc  
Pfalz, 2022, edelsüß*

	<i>0,1</i>	<i>7,50</i>
--	------------	-------------