

# SAISONALES

## WEIN-EMPFEHLUNG

**2024**

**Veith ALTE REBEN**

Riesling Trocken Mosel

0,1 l 7,00

**2020**

**Lemberger „SL“**

Großheppacher Wanne

Weingut Ellwanger – Württemberg

0,1l 9,50

## DAVOR, DABEI, DANACH

Cremige Quarkcreme mit frischem Bärlauch Pesto halbtrockneten Tomaten und lauwarmem Fladenbrot 12,90

## HAUPTGÄNGE

### ***Erbsen Gransole und Belper Knolle***

Erbsenravioli auf Parmesancreme mit jungen Erbsen, gebratenem Spargel und halbtrockneten Tomaten 28,90

### ***Lachsforelle und Spargel***

Gebratenes Lachsforellenfilet an zweierlei gebratenem Spargel, Butterschaum und La Ratte Kartoffeln 34,90

# MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst und alle Gänge sind auch einzeln wählbar

## ***Knuspergarnelen Schmand Gurken und Kaviar***

Garnelen in Panko-Knusperpanade auf Schmand Gurken mit Dill Öl und Kaviar-Topping 19,90  
\*\*\*

## ***Erbse und Belper Knolle***

Erbsenravioli auf Parmesancreme mit jungen Erbsen, halbtrockneten Tomaten und Belper Knolle 17,90  
\*\*\*

## ***Iberico und gegrillter Spargel***

Filet vom Iberischen schwarzen Schwein an gegrilltem weißem Spargel mit Butterschaum und frischen Krokette 36,90

\*\*\*

## ***Crottin de Chavignol***

Ziegenkäse aus dem Loiretal an zweierlei vom Rhabarber, Cassis Feigen und kandierten Walnüssen 17,50  
\*\*\*

## ***Limone und Erdbeere***

Gebrannte Limonen Tarte an zitrusfrischem Erdbeer-Minze-Salat und hausgemachtes Erdbeersorbet auf Schokoladensand 15,90

**5 GÄNGE** 99,00 /PERSON

**WEINREISE 5 GÄNGE** 45,00/PERSON