

SAISONALES

WEIN-EMPFEHLUNG

2024

Veith ALTE REBEN

Riesling Trocken Mosel

0,1 l 7,00

DAVOR, DABEI, DANACH

Tomatenbutter mit halbdgetrockneten Tomaten und lauwarmem Fladenbrot 12,90

HAUPTGÄNGE

Spargel und Erbsen

Erbsen Gransole und Spargel-Ravioli auf Spargel-Parmesan-Creme mit jungen Erbsen, zweierlei gebratenem Spargel und 36 Monate gereiftem Parmesankäse 28,90

Kabeljau Filet mit Speck-Zwiebel-Stippe

an Kartoffel-Schnittlauch-Püree und gebratenem grünen Spargel 33,50

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst und alle Gänge sind auch einzeln wählbar

Spargel & Schinken 2.0

Gegrillter weißer Spargel an Rauchmayo, Schinkenchips, Frisée Salat, marinierten Radieschen und gepickelten Roten Zwiebeln

17,90

Spargelravioli, Erbsen und Trüffel

Spargelravioli auf Spargel-Parmesan-Creme mit frischen Erbsen und Sommertrüffeln

18,50

Hirschbäckchen in Portweinlack

an Kartoffelpüree mit Bärlauch und gebratenem grünen Spargel

36,90

Burrata Tomate und eine Meeresbriese

Cremiger Burrata auf einem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten, in Meerwasser eingelegten gelben Kirschtomaten, Basilikum, gebackenen Kapern und Knusperbrot

16,90

Rum-Rosine und Mohn

Mohnstreussel mit Cassisfeige und Rum-Rosinen-Eiscreme an Holunderbeeren

15,90

5 GÄNGE 99,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON