

SAISONALES

EMPFEHLUNG

Sauvignon blanc

-trocken-

Weingut Kastell

Rheinhessen

0,1 5,00

DAVOR, DABEI, DANACH

Tomaten-Schafskäse-Dip mit eingelegten Oliven, halbgetrockneten Tomaten
und lauwarmem Fladenbrot

(auch zum teilen)

12,90

HAUPTGÄNGE

Pfifferlinge, Erbsen und Spargel

Spargel-Ravioli auf Spargel-Parmesan-Creme mit grünem Spargel, frischen Pfifferlingen
Erbsen und 36 Monate gereiftem Parmesankäse

28,50

Schollenfilet mit Hummerschaum

an Pfifferlings-Risotto aus gereiftem Carnaroli Reis von Acquerello und grünem Spargel

32,90

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst und alle Gänge sind auch einzeln wählbar

Melonen Gazpacho mit Gambas

Gebratene Garnelen auf einem Salat von Papaya, Gurke und Chili angegossen mit Melonen Gazpacho und wer mag etwas Koriander Öl

18,50

Gebacken Sorrento-Zitronenravioli

auf einer Mousseline aus Karotte und Mango mit Mini Mais und Bimi Broccoli

16,90

**

Hirschrücken an Sauce Cumberland

mit frischen Pfifferlingen, grünem Spargel und gebackenen Waldpilzgnocchi

38,90

Fourmé d'Ambert

Französischer Edelschimmelkäse aus der Auvergne an Portweinkirschen, Salzmandeln und einem Sorbet aus nativen Olivenöl

16,90

Frozen-Yoghurt-Törtchen und Beeren

Geeistes Yoghurt-Törtchen mit „Erdbeer-Kaviar“ an Holunderbeeren in Portweinsud und frischen Beeren

15,90

5 GÄNGE 99,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON