



Wir sind gesetzlich gehalten, Sie auf enthaltene Allergene und Zusatzstoffe aufmerksam zu machen.
Bitte weisen Sie bei einer Unverträglichkeit unseren Service darauf hin!

Menü

„Grüß aus der Küche

gebeizter Schwert- und Thunfisch auf süßsaurem
schwarzem Vénere-Reis mit weißem Spargel in
Sesam Karamell und Wildkräutersalat

Skrei-Kabeljaufilet auf Rahm-Mangold
mit Riesling-Safransobe

Lammrücken und geschmorte Lammhüfte
auf gebratener Kräuterpolenta, Rioja-
Zwiebelkompott und mediterranem Gemüse

Quark-Soufflé und -Mousse auf
Erdbeerkompott und Erdbeersorbet

Vorspeise – Hauptgang – Dessert 70,- €
Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Dessert 88,- €

Vorspeisen

Frühlingssalat in Hausdressing

9,50

Riesling-Kräutersuppe mit Lachs

15,50

Tatar vom schottischen Lachs auf
Schnittlauchcreme und Salat

21,50

gebeizter Schwert- und Thunfisch auf süßsaurem
schwarzem Vénere-Reis mit weißem Spargel in
Sesam Karamell und Wildkräutersalat

23,50

Hauptgerichte

Skrei-Kabeljaufilet auf Rahm- Mangold
mit Riesling-Safransobe

34,50

Lachsfilet auf gebratenem grünem Spargel
und Gemüse, Zitronensobe und schwarze Nudeln

32,50

Perlhuhnbrust mit Morchel-Pilzrahmsobe
mit Kartoffelgratin und Gemüse

32,50

Lammrücken und geschmorte Lammhüfte auf
gebratener Kräuterpolenta, Rioja-Zwiebelkompott
und mediterranem Gemüse

38,50

Kalbssteak mit Cafe-de-Paris-Kruste, Ladenburger
Spargel im Seranomantel, Bärlauchkartoffeln
und Sherry-Hollandaise

36,50

Dessert

Himbeersorbet mit Prosecco

8,50

Mousse von zweierlei belgischer Schokolade

13,50

Rhabarberkompott mit Limonen-Gin-
Panna Cotta und zweierlei Beerensorbets

15,50

Quark-Soufflé und -Mousse auf
Erdbeerkompott und Erdbeersorbet

15,50

Kleine Käseauswahl 15,50