

Aperitif

Hausgemachte Rhabarberessenz mit Winzersekt 0,1 l € 8,50

Pinot Rosé Sekt Brut - Flaschengärung - 0,1 l € 9,00
Weingut Jean Rapp, Pfalz

„PINK SPRING“ 0,1 l € 8,00
-Erfrischender Rhabarber-Cocktail ohne Alkohol-

Zu unseren Aperitifs reichen wir hausgebackene Grissini!

Unser Gourmetmenü

Hausgebeizter Lachs mit asiatischem Nudelsalat
und Wasabicreme

Kraftbrühe mit Kräuterflan und gezupfter Poulardenbrust

Dorade Royale an Safransauce
und Spargelpanaché

Geschmortes Zicklein in Olivenölfond
Bohnen und Kartoffelgnocchi

Unsere Käseauswahl

Waldmeister Bavaroise an marinierten Erdbeeren
und Erdbeersorbet

6-Gang-Menü € 89,00

5-Gang-Menü € 83,00 (Käse oder Dessert)

4-Gang-Menü € 78,00 (**ohne** Dorade, Käse oder Dessert)

3-Gang-Menü € 73,00 (Vorspeise, Zicklein oder Dorade, Käse oder Dessert)

Unser vegetarisches Frühlingmenü

Frühlingssalat an Mousse von zweierlei Spargel
und Spargelpesto

Spargelsüppchen mit Spargeleinlage und Croûtons

Hausgemachte Bärlauchravioli mit Spargelragout

Rhabarbercrumble

an marmorierten Quark-Schokoladen-Eisparfait

Menü € 68,00

Weinempfehlung

2023 Eschendorfer Silvaner Qualitätswein trocken

Weingut Horst Sauer, Franken

0,75 l € 35,00 0,1 l € 6,00

2018 Roburis M Merlot Qualitätswein trocken

Weingut Birkert, Adolzfurt

0,75 l € 59,00 0,1 l € 8,50