

## 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

Hausgemachte Terrine vom Zander  
an marinierten Tomaten und Rucola

Kraftbrühe mit Kräuterflan und gezupfter Poulardenbrust

Sautierte Meerwassergarnelen in Krustentiersauce  
Blattspinat

Rinderfiletmedaillon rosa gebraten, Rotweinjus  
gratiniertem weißen Spargel und Kartoffelgnocchi

Unsere Käseauswahl

Erdbeercharlotte mit marinierten Erdbeeren  
und Vanilleeis

6-Gang-Menü € 89,00

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

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

3-Gang-Menü € 73,00 (Vorspeise, Rind oder Garnelen, Käse oder Dessert)

## Unser vegetarisches Frühlingmenü

Frühlingssalat an gratiniertem Ziegenkäse,  
Spargel und Erdbeeren

Passiertes Tomatensüppchen mit Croûtons

Pestonudeln auf gebratenem Gemüse

Dreierlei hausgemachte Sorbets

Menü € 68,00

## Weinempfehlung

2022 Chardonnay Reserve Qualitätswein trocken  
Weingut Stern, Pfalz

0,75 l € 49,00                      0,1 l € 7,50

2020 Lemberger S Qualitätswein trocken  
Weingut Notz, Sachsenheim

0,75 l € 39,00                      0,1 l € 6,50