

Aperitif

„Bellini“

Weißes Pfirsichmark mit Winzersekt 0,1 l € 9,00

Pinot Rosé Sekt Brut, Flaschengärung 0,1 l € 9,50

Weingut Jean Rapp, Pfalz

„Summer of Rose“

Pfirsich - Rosen Cocktail -alkoholfrei- 0,1 l € 8,50

Zu unseren Aperitifs servieren wir hausgebackene Grissini!

Unser Gourmetmenü

Lachstartar an zweierlei Gurken

Klare Fischsuppe mit Safran und feiner Einlage

Meerwassergarnelen in Krustentiersauce

Blattspinat

Rehkeule rosa gebraten in Rotweinjus

sautierte Pfifferlinge und handgeschabte Spätzle

Unsere Käseauswahl

Crème Brûlée mit Sommerbeeren

und Vanilleeis

6 Gang € 90,00

5 Gang € 83,00 (Käse oder Dessert)

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

3 Gang € 73,00 (Vorspeise, Garnelen oder Reh, Käse oder Dessert)

Unser vegetarisches Menü

Salatbouquet an Mousse von roter Paprika
mit gerösteten Pinienkernen

Minestrone mit Gremolata und Parmesan

Hausgemachte Pfifferlingsravioli an Blattspinat

Lauwarmes Schokoküchle an Zwetschgen
und Sauerrahmeis

Menü € 68,00

Weinempfehlung vom Weingut Lisa Bunn, Nierstein

2025 Weißburgunder Qualitätswein trocken

0,1 l € 6,00 0,75 l € 35,00

2022 Pinot Noir Qualitätswein trocken

0,1 l € 6,50 0,75 l € 39,00