

Aperitifempfehlung

2018 Rose Sekt Bardong, Geisenheim, Rheingau

0,1 12,50 €

Weißwein

2021 Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett trocken
Weingut Koehler Ruprecht

Pfirsich, Aprikose, grüner Apfel, Apfelblüte, Zitronenschale..

0,1l 7,00 € 0,2l 13,20 € 0,75l 42,00 €

Rotwein

2019 Château Beauportail

Pécharmant, Bergerac, Frankreich

50% Merlot, 25% Carbernet Franc, 20% Carbernet Sauvignon & 5 % Malbec

Eine kraftvolle würzige Balance aus prallen roten Früchten, dunklen Kirschen und Tanninen mit einem Hauch von Frische, alles in Harmonie

0,1 l 6,90 € 0,2 l 13,50 € 0,75 l 45,00€

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen

Tarte flambée with onions, bacon and sour cream

11,00 €

Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto

Seasonal lettuce with french dressing, grilled fish and pesto

21,00 €

Carpaccio vom US-Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan

Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese

20,50 €

Spargelsalat mit Spargel-Panna Cotta, Buttermilch-Basilikumauflauf und Himbeeren und Estragon-Öl

Asparagus salad with Asparagus panna cotta, buttermilk basil infusion, raspberries and tarragon oil

26,50 €

Ungestopfte Gänseleber Schnitte mit Rhabarberkompott und Hausgemachtem Brioche

Unstuffed goose liver slices with rhubarb compote and homemade brioche

24,50 €

Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas

Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"

Parmaschinken 30 Monate gereift

Parma ham 30 months matured

(klein/small) 10,50 €/ (groß/large) 20,00 €

Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift

Gran Reserva Serrano aged for 24 months

(small klein) 10,50€ (groß /large) 20,00 €

Suppen/Soup

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Garnelenragout

White tomato foam soup with ragout of prawn

12,50 €

Vegetarisch / Vegetarian

***Getrübefelte Linguine mit Rucolasalat, Pinienkernen
und frisch gehobeltem Parmesan*** **20,50 €**
Truffled Linguine with rucola salad, pine nuts and Parmesan

Risotto von weißem und grünem Spargel mit Kirschtomaten und Orangenfilets **23,50 €**
Risotto of white & green asparagus with cherry tomatoes and Orange fillets

Fisch / Fish

Gebratenes Zanderfilet auf sautiertem Spinat und Butternusskürbismousseline **36,00 €**
Fillet of pike perch on sautéed spinach and butternut pumpkin mousseline

Fleisch/ Meat

***Rinderfilet an Portweinsauce mit süß-sauer eingelegten Tropea-Zwiebeln
Kartoffelgratin und Beilagensalat*** **39,50 €**
Beef fillet with port wine sauce, sweet-sour pickled tropea onions, potato au gratin and side salad

Rosa gebratener Lammrücken auf grünen Bohnen und Kartoffelpüree **38,00 €**
Pink roasted rack of lamb on green beans and mashed potatoes

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Ratatouille und Butternuß-Kürbispüree **37,50 €**
Pink roasted Barbarie duck with ratatouille and butternut pumpkin mousseline

***Japanisches Wagyu – Entrecote A5+ auf grünem Spargel,
Yuzu Hollandaise und kleinen Kartoffeln*** **99,00 €**
Japanese Wagyu – entrecote A5+ on green asparagus, yuzu hollandaise and small potatoes

Dessert

Topfenmousse auf piemonteser Haselnussbiskuit mit marinierten Erdbeeren **15,00 €**
Curd mousse on Piedmont hazelnut biscuit with marinated and strawberries

***Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat
und hausgemachtem Erdbeersorbet (ca. 20min)*** **15,00 €**
Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade sorbet (approx. 20min)

Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet **14,00 €**
Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made raspberry sorbet

***Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney*** **16,50 €**
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney

***Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen: Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben,
sprechen Sie bitte im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.***