

# Winter - Rendezvous - Menu

## Roter Caesarsalat mit Kaninchenfilet

Feldsalat / rote Beete / Orangengremolata

## Karotten – Zitronengrassüppchen

Sojasauce / Ingwerchips

## Seesaibling mit gebackenen Miesmuscheln

Meerrettich - Curryschaum

Grünes Gemüse / Zitronennudeln

oder

## Kalbsrückenmedaillon und Bäckchen

Madeirasauce / Morcheln

buntes Wintergemüse / Rucola - Graupenrisotto

## Dessert – Rendezvous

mit Mousse / Parfait / Sorbet / und Früchten

3 Gang Menu 44.-

4 Gang Menu 50.-

Unsere Weinempfehlung:

2017er Riesling Spätlese feinherb / Weingut Rosenhof, Maring 0,2 l - 6,40  
0,75l - 24.-

## Vorspeisen – Salate

### Bunter Spinatsalat mit gebratenen Jacobsmuscheln

Noridressing

Belugalinsen / Rauchmandeln

17.-

### Roter Caesarsalat mit Kaninchenfilet

Feldsalat / rote Beete / Parmesan

Orangengremolata

16.-

### Zweierlei von der Garnele

Wakamesalat / Gelbe Paprika

Meerrettichschaum

17.-

## Suppen

Flusskrebssüppchen mit Cognac Lauchstreifen / Sauerrahmklecks	9,50
Karotten – Zitronengrassüppchen Sojasauce / Ingwerchips	9,50

## Vegetarische Empfehlung

Mozzarella in Kataifiteig gebacken Teriyaki - Chilisauce Sesam - Gemüsestreifen / schwarzer Reis	24.-
--	------

## Hauptgänge

<b>Barbarie Entenbrust Teriyaki mariniert</b> Süß – Saure Chilisauce Sesam - Gemüsestreifen / schwarzer Reis	26.-
<b>Seesaibling mit gebackenen Miesmuscheln</b> Meerrettich - Curryschaum Grünes Gemüse / Zitronennudeln	27.-
<b>Kalbsrückenmedaillon und Bäckchen</b> Madeirasauce / Morcheln buntes Wintergemüse / Rucola – Graupenrisotto	27.-
<b>Lammkarree mit Kräuterkruste</b> Schwarze Olivensauce Bohnen / Auberginen / Tomaten / Rosmarinkartöffelchen	29.-

## Desserts & Käse

<b>Dessert - Rendezvous - Rittersturz</b> von hausgemachtem Parfait, Mousse, Sorbet, Creme Brûlée und Saison Früchten	10.-
<b>Gratin von Blutorangen</b> in Rieslingsabayon / Buttermilch - Limetteneis	10.-
<b>Kleine französische Käseauswahl</b> mit Feigensenf und Früchten	10,50
<b>Ausgesuchte Sorbet und Eissorten</b> Vanille / Schoko / Walnuss / Haselnuss / Erdbeere / Zitrone Tonkabohne / Cassis / Ananas	je 2,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer  
Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und  
Küchenmitarbeitern beantwortet.