

Sommer - Farben - Menu

Gebratene Garnelen mit buntem Sommersalat
Limettendressing / Quinoa

Wildkräutersüppchen mit Schinkenchip
und Sauerrahm

Rinderfiletsteak mit weißem Stangenspargel
mit Morchelrahmsauce
Marktgemüse / Kartoffelgratin

oder

Filet vom Seesaibling mit Pfifferlingen
Spitzkohlgemüse
Belugalinsen / Kräuternudeln

Dessert – Rendezvous - Rittersturz
mit Mousse / Parfait / Sorbet / Früchten

3 Gang Menu 44.-

4 Gang Menu 50.-

Unsere Weinempfehlung:

2017er Veldenzer Riesling / Kabinett feinherb
Weingut Veldenzer Hof H.J.Kruft

0, 2 l - 6,00

0, 75 l - 22,50

Salate und Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet Balsamico – Walnuss mariniert Rucola / Parmesan / getrocknete Tomaten	16.-
Caesar - Salat mit gebratenen Pfifferlingen Feldsalat / Brotchips und Rauchmandeln	15,50
Gebratene Garnelen mit buntem Sommersalat Limettendressing / Quinoa	15.-

Suppen

Wildkräutersüppchen mit Schinkenchip Lauchstreifen und Sauerrahm	9,50
Süppchen von weißem Spargel mit Zitronengras Chilipopcorn / Sojasauce / Kokos	9,50

Hauptgänge

Rinderfiletsteak mit weißem Stangenspargel Morchelrahmsauce / Marktgemüse / Kartoffelgratin	27.-
Lammkarree mit Salbei gebraten Knoblauch – Olivensauce Ratatouillegemüse / Rosmarinkartöffelchen	28.-
Filet vom Seesaibling mit Pfifferlingen Spitzkohlgemüse Belugalinsen / Kräuternudeln	27.-
Kalbsleber mit Rotwein – Schalottenbutter Portweinreduktion Marktgemüse / Röstistrudel	26,50

Unsere vegetarische Empfehlung

Gebackener Strudel von zweierlei Spargel Weiße Balsamicosauce Schafskäse / geschmolzene Tomaten / Kräuternudeln	23.50
--	-------

Desserts & Käse

Dessert - Rendezvous - Rittersturz

von hausgemachtem Parfait, Mousse, Sorbet
und Saison Früchten

10.-

Gratin von marinierten Erdbeeren

In Rieslingsabayon und Buttermilch - Limetteneis

10.-

Kleine französische Käseauswahl

mit Feigensenf und Früchten

10,80

Ausgesuchte Sorbet und Eissorten

Vanille / Schoko / Walnuss / Haselnuss / Erdbeere / Zitrone
Tonkabohne / Cassis / Ananas / Banane

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.