

## MENÜ

Amuse gueule

\*

**Bunter Frühlingsalat** in Erdbeerdressing  
mit rosa gebratener Barbarieentenbrust  
und Sesamlack € 16

\*

**Krustentierschaumsüppchen**  
mit Einlage von Edelfischen € 11

\*

**Koriandersorbet** mit Pfefferkrokant € 9

\*

**Rinderfiletsteak** im Rucola-Parmaschinkenmantel  
an Portweinsauce mit weißem Stangenspargel  
und Apfel-Lauchgratin € 32

\*

**Soufflé von Valrhona Schokolade**  
mit Spargelsamteis € 11

Menü € 67

Menü -ohne Suppe und Sorbet- € 46

Als begleitende Weine  
empfiehlt unsere Sommelière:

Rheingau 2015 **Riesling Sauvage**  
Qualitätswein, Weingut Georg Breuer  
0,1l € 4 / 0,2l € 7,60

Pfalz 2014 **Saint Laurent**  
Qualitätswein, Weingut Krieger  
0,1l € 4 / 0,2l € 7,60

**Spargelsamtsuppe**  
mit geräucherten Lachstreifen € 7

\*

**Spargelsalat** in Kerbeldressing mit hausgebeiztem  
Biolachs und warmer Butterbrioche € 15

\*

**Variation von weißem Spargel**  
mit bretonischem Hummer € 19

\*

**Geschmorte Weidelammkeule**  
an Rotweinsauce  
mit Räucherspeck-Bohnenbündchen und  
goldgelbem Kartoffelgratin € 19

\*

Ab zwei Personen:

**Chateaubriand**

bei Niedertemperatur gegart  
mit Sauce Bearnaise, buntem Frühlingsgemüse,  
sautierten Edelpilzen und Beilage Ihrer Wahl  
pro Person € 38

**Rinderfiletspitzen**

in Artischocken-Pfefferrahmsauce  
mit Butternudeln und einem Rucola-  
Tomatensalat  
in Balsamicodressing € 22

\*

**Deutscher Stangenspargel**  
mit Sauce Hollandaise,  
zerlassener Butter und neuen Kartoffeln  
oder Kräuterpfannkuchen  
1 Portion € 21  
Kleine Portion € 16

Dazu:

**Kleines Rinderfiletsteak** 160g € 16

**Mittelstück vom Biolachs** € 11

**Wiener Schnitzel** € 11

**Kalbsrückensteak** 160g € 12

**Parmaschinken** 18 Monate gereift € 8

**Gekochter Metzgerschinken** € 7

**Trüffelschinken** € 9

**Hausgebeizter Orangenlachs,**  
hauchdünn geschnitten € 11

\*

Vegetarisch:

**Überbackenes Ragout von grünem  
und weißem Spargel**  
mit Spinat-Ricotta-Ravioli  
und buntem Frühlingsalat  
in Kerbeldressing € 18

\*

**Gebratenes Steak vom weißem  
Heilbutt** an Champagnersauce  
mit grünem Stangenspargel  
und Safrannudeln € 31

\*

**Filet vom Loup de mer**  
auf der Haut kross gebraten  
mit Zucchini-Tomatengemüse  
Rosmarinkartoffeln und einem Rucolasalat  
in Balsamicodressing € 26

\*

**Variation von Erdbeeren**  
mit Spargeleis € 11

\*

**Erdbeereisbecher „Romanoff“**  
mit Vanille- und Erdbeereis € 9