

## MENÜ

Amuse gueule



**Jacobsmuschelcarpaccio**

*an Zitronengrasmarinade*

*mit Thunfischwürfel und Knoblauchcrostini € 16*



**Tomaten-Chilisüppchen**

*mit Schweinebäckchenstreifen € 6,50*



**Koriandersorbet € 7**



**Geräuchertes Kalbsfilet**

*auf frischen Speckpfifferlingen mit kleinen Gemüsen  
und gebackenen Kartoffelsäckchen € 33*



**Erdbeersüppchen**

*mit Basilikumreis und Mandelgebäck € 11*

*Menü € 62*

*Menü -ohne Suppe und Sorbet- € 49*

Als begleitende Weine  
empfiehlt unsere Sommelière:

**Baden 2015 Markgräfler Gutedel**

*Qualitätswein, Weingut Martin Waßmer*

*0,1l € 4 / 0,2l € 7,60*

**Argentinien 2015 Amalaya de Colomé**

*Qualitätswein, Bodega Colomé*

*0,1l € 4 / 0,2l € 7,60*

**Sommerlicher Salat**

*mit gebratenen Pfifferlingen  
und Knoblauchbrot € 12*



**Carpaccio vom Kalbsfilet**

*mit lauwarmen Pfifferlingen  
und feinen Salaten in Walnußdressing 8 €*



**Pfifferlingcremesuppe**

*mit Schnittlauchsahne 7 €*

**Kaltes Roastbeef**

*mit Hessischer Grüner Sauce  
und Bratkartoffel  
dazu ein bunter Blattsalat € 18*



**Schweinelendchen vom Grill**

*mit frischen Pfifferlingen  
an Pfefferrahmsauce  
mit Rösti und sommerlichen Salaten € 22*



**Geschmorte Rehkeule** *an Rotweinsauce  
mit Pfifferlingen, goldgelben Schupfnudeln,  
Preiselbeerpfirsich und Mandelbrokkoli € 18*



**Rinderfiletspitzen**

*in Pfifferling-Pfefferrahm  
mit Parmaschinken-Rösti und einem bunten  
Salat in Kräuter-Schmanddressing € 22*



Vegetarisch:

**Pfifferlinge** *in Kräuterrahmsauce*

*mit gebratenen Serviettenknödel  
und einem bunten Salat € 17*



**Gebratenes Zanderfilet**

*auf Schmandsauerkraut  
mit Rosmarinkartoffeln € 21*



**Geschnetzeltes vom Bio-Lachs**

*in Pfifferling-Schnittlauchsauce mit  
Bandnudeln und bunten Salaten 22 €*



**Crème brûlée** *mit frischen*

*Früchten und Mangosorbet € 11*



**Schokoladentörtchen**

*mit Himbeersorbet € 11*



**Erlesene Pralinen**

*aus unserer Patisserie € 11*