

## MENÜ

### Amuse gueule



#### Gebratener Spargel

*im Parmaschinkenmantel mit kleinem Salat  
und marinierten Flusskrebsen € 16*



#### Kalte Tomaten-Chilisuppe

*mit Jakobsmuschel und Knoblauchbrot € 8*



**Seeteufelmedaillon** *auf Basilikumspinat  
und Safranschaum € 14*



#### Rosa gebratene Entenbrust

*an Johannisbeersauce mit Spitzkohl  
und Schupfnudeln € 22*



**Quarksoufflé** *mit Erdbeer-Pfefferminzsalat  
und Vanilleeis € 11*

Menü € 63

Menü -ohne Suppe und Seeteufel- € 44

Als begleitende Weine  
empfiehlt unsere Sommelière:

Rheingau 2016 **Sauvage Riesling**  
*Erzeugerabfüllung Weingut Georg Breuer*  
0,1l € 4 / 0,2l € 7,60

Pfalz 2015 **Saint Laurent**  
*Qualitätswein, Weingut Krieger*  
0,1l € 4 / 0,2l € 7,60

**Spargelsamtsuppe** *mit eigener Einlage  
und Kerbelklößchen € 6,-*



**Spargelsalat** *in Kerbeldressing mit Parmaschinken  
und Crostini € 12*



**Feinsalate** *von heimischen Gärtnereibetrieben mit  
gebratenem Gemüse  
und Pilzen an Tomatendressing € 9*

**US Rumpsteak** *350g vom Grill mit  
Tomatenbutter, Saisonsalat und Beilage  
Ihrer Wahl € 31*



**Geschmorte Lammhaxe**  
*mit Mittelmeergemüse und  
Rosmarinkartoffeln € 21*



#### Wiener Tafelspitz

*mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln  
und Blattspinat € 17*



#### Deutscher Stangenspargel

*mit Sauce Hollandaise,  
zerlassener Butter und  
neuen Kartoffeln oder Kräuterpfannkuchen  
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

**Hausgebeizter Orangenlachs**  
*hauchdünn geschnitten € 11*



#### Vegetarisch:

**Bärlauch- Spargelspaghetti** mit  
Tomatensalat in Balsamicodressing € 15



**Pochiertes Steak vom weißem  
Heilbutt**  
an Champagnersauce mit grünem Spargel  
und Safrannudeln € 29



*Mit Knoblauch und Kräutern gebratene*  
**Riesengarnelen**  
*auf Tomaten Zucchini Gemüse  
mit süß-scharfer Sauce  
und Rosmarinkartoffeln € 35*



**Flammierte Erdbeeren**  
*mit grünem Pfeffer und hausgemachtem  
Vanillerahmeis € 11*



**Erfrischendes Himbeersüppchen**  
*mit Schmandeis und Hippengebäck € 11*



**Hausgemachte Pralinen**  
*mit einem Espresso € 5,90*

Küchenchef  
**FRITZ WIMMER**  
empfiehlt  
diese Woche:

Küchenchef  
**FRITZ WIMMER**  
empfiehlt  
diese Woche: