

Aperitif und Weinempfehlung

Champagner de Saint Gall Brut Blanc de Blancs
0,1l - 9,50 €

2016er Riesling „Auf der Mauer“
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz
0,75l - 43,00 €

2012er Chianti Classico Le Ellere, Castello Di Albola, Toskana
0,75l - 35,00 €

Menü 1

Bunter Frühlingssalat in Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce
auf feinen Nudeln

Mokka-Mascarponecrème
mit Amarettini und Sorbet

33,00 €

Menü 2

Pulposalat in Kräutervinaigrette
mit Nordmeershrimps

Seezungengratin
mit Spargelspitzen

Passionsfruchtsorbet

Rinderfilet mit Aromaten
Schupfnudeln

Eingelegter Ziegenkäse

Marinierte Erdbeeren
mit grünem Pfeffer, Stracciatellaparfait

83,00 €

ohne Seezunge und Käse 55,00 €

Kalte Vorspeisen

Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück 3,50 €

Cocktail von Nordmeershrimps mit Rhabarber 13,50 €

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsenfsauce 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen 14,50 €

Bunter Frühlingssalat in Cassisvinaigrette
mit gebratenem Rehfilet und Pilzen 15,00 €

Gemischter Vorspeisenteller 16,00 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle 9,00 €

Bärlauchsuppe mit Weinbergschnecken 10,50 €

Kaninchenconsommé mit Kräuterraviolis 11,50 €

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage 13,50 €

Warme Vorspeisen

Frische Morcheln in Kräuterrahm
feine Nudeln 17,50 €

Rosmarinspießchen mit Seeteufel und King Prawns
auf Ratatouille 19,50 €

Fischgerichte

Maischollenfilets in Hummersauce
Basmati Reis 23,50 €

Dorade Royalfilet mit Aromaten gebraten
neue Kartoffeln 25,00 €

Seeteufelmedaillons mit frischen Pilzen gebraten
feine Nudeln 31,50 €

Variation von Edelfischen mit Hummer in Safransauce
Wildreis 33,50 €

Vegetarisch

Spinat-Ricotta-Raviolis auf Frühlingsgemüse
mit Tomatencoulis 17,00 €

Reibekuchenlasagne mit Ratatouille
und Schafskäse 17,50 €

Fleischgerichte

Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce
Bratkartoffeln 21,50 €

Maispoulardenbrust mit Cocos-Currysauce
Basmati Reis 22,50 €

Gefüllte Kaninchenkeule in Salbeirahmsauce
feine Nudeln 23,50 €

Rosa gebratene Entenbrust in Cassissauce
Schupfnudeln 25,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste
Gratinkartoffeln 27,50 €

Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce
handgeschabte Spätzle 31,50 €

Maibockkrücken mit frischen Morcheln
Kartoffelroulade 33,00 €