

## *Aperitif und Weinempfehlung*

Champagner de Saint Gall Brut Blanc de Blancs

0,11 - 9,50 €

2016er Riesling Drache

Weingut von Winning, Pfalz

0,75l - 28,00 €

2013er Saint Laurent

Weingut A. Christmann, Pfalz

0,75l - 38,00 €

### *Menü 1*

Bunter Sommersalat in Balsamicodressing  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce  
auf feinen Nudeln

Mascarponeküchlein  
mit Johannisbeeren und Sorbet

33,00 €

### *Menü 2*

Hausgemachte Perlhuhnterrine  
mit Aprikosenchutney, Wildkräutersalat

Seezungenfilet  
in Limonenbutter

Passionsfruchtsorbet

Rehschnitzel mit Steinpilzen  
Schupfnudeln

Blauschimmelkäse  
mit schwarzen Nüssen

Gratin von grünen Feigen  
mit Sesam-Krokantparfait

83,00 €

ohne Seezunge und Käse 55,00 €

### *Kalte Vorspeisen*

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

Wildkräutersalat in Himbeervinaigrette  
mit Walnüssen 10,50 €

Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce) 12,50 €

Dreierlei vom holländischen Matjes 13,50 €

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsenfauce 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen 14,50 €

Gemischter Vorspeisenteller 16,00 €

### *Suppen*

Tafelspitzbrühe mit Flädle 9,00 €

Pfifferlingcrèmesuppe 9,50 €

Kaninchenconsommé mit Kräuterraviolis 11,50 €

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage 13,50 €

### **Warme Vorspeisen**

Steinpilze und Pfifferlinge à la crème  
feine Nudeln 16,50 €

Gratin von Seezunge, King Prawns und Hummer  
mit Kaiserschoten 23,50 €

### **Fischgerichte**

Nordsee Schollenfilets in Hummersauce  
Basmati Reis 23,50 €

Kabeljaurücken mit Speck und Salbei  
Kartoffeln vom Biohof Zahn 27,50 €

Dorade Royalfilet mit frischen Pfifferlingen  
feine Nudeln 29,50 €

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

### **Vegetarisch**

Reibekuchenlasagne mit Ratatouillegemüse  
und Schafskäse 17,50 €

Hausgemachte Gnocchis mit frischen Pfifferlingen  
und Steinpilzen 19,50 €

### **Fleischgerichte**

Kalbsnierchen in Dijonsensauce  
feine Nudeln 21,50 €

Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce  
Bratkartoffeln 23,50 €

Maispoulardenbrust in Cocos-Currysauce  
Basmati Reis 23,50 €

Rosa gebratene Entenbrust in Johannisbeerensauce  
Kartoffelroulade 25,00 €

Kurpfälzer Rehkeule mit frischen Pfifferlingen  
Schupfnudeln 25,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste  
Gratinkartoffeln 27,50 €

Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce  
handgeschabte Spätzle 31,50 €