

### **Menü 1**

Sommersalat in Balsamicodressing  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce  
auf feinen Nudeln

Mascarponecrème  
mit Früchten und Sorbet  
33,50 €

### **Menü 2**

Carpaccio vom Fjordlachs  
mit Limonensauce und kanadischem Hummer

Aprikosensorbet

Lammrücken in Rosmarinjus  
mit Schupfnudeln  
oder

Dorade Royalfilet mit frischen Pfifferlingen  
und feinen Nudeln

Mandelcrêpes mit Beerenragout  
und Lavendel-Honigparfait  
55,00 €

### **Aperitif und Weinempfehlung**

Prosecco Le Contesse  
mit roter Johannisbeere  
0,1l - 7,50 €

2018er Weißburgunder  
Weingut Karl-Heinz Gaul, Pfalz  
0,75l - 25,00 €

### **Vegetarisches Menü**

Wildkräutersalat  
mit sautierten Pfifferlingen

Buchweizenpfannkuchen  
mit mediterranem Gemüse  
und Schafskäse

Geeistes Melonensüppchen  
mit Pistazieneis  
29,50 €

### **Kalte Vorspeisen**

Frische Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück	3,50 €
Eingelegtes Anti Pastigemüse mit Schafskäse	9,00 €
Salat von dreierlei Beete in Dijonsenf vinaigrette	10,00 €
Vitello tonnato (Kalte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce)	13,50 €
Hausgemachte Ententerrine mit schwarzen Nüssen und Chutney	13,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen	14,50 €
Bunter Sommersalat in Himbeervinaigrette mit gebratenem Rehrücken und Pfifferlingen	16,00 €
Gemischter Vorspeisenteller	16,50 €

### **Suppen**

Tafelspitzbrühe mit Flädle	9,00 €
Grünkernsuppe mit Markklößchen	9,50 €
Kalte Gurkensuppe mit Nordmeershrimps	11,00 €
Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage	13,50 €

### ***Warme Vorspeisen***

Hausgemachte Pfifferlingraviolis in Thymianbutter	14,50 €
Rehchilli mit rotem Thaicurry auf Kartoffelroulade	15,00 €
Gratin von King Prawns, Hummer und Seeteufel mit Kaiserschoten	23,50 €

### ***Fischgerichte***

Großer Blattsalat mit hausgebeiztem Lachs, Kräutersauce	15,00 €
Nordsee Schollenfilet in Hummersauce, Basmati Reis	23,50 €
Kabeljaurücken in Pommery Senfsauce, Wilder Reis	25,00 €
Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen gebraten, feine Nudeln	29,50 €
Seeteufel und King Prawns in Knoblauchbutter, neue Kartoffeln	31,50 €

### ***Vegetarisch***

Reibekuchenlasagne mit Blattspinat und Schafskäse	16,50 €
Hausgemachte Gnocchis mit frischen Pfifferlingen und Gemüse umlegt	18,50 €

### ***Fleischgerichte***

Hausgemachte Maultaschen mit frischen Pilzen	15,00 €
Paniertes Schweineschnitzel, Bratkartoffeln	16,50 €
Kalte Roastbeefscheiben mit Sauce Tatar, Bratkartoffeln	19,50 €
Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce, Schupfnudeln	23,50 €
Maispoulardenbrust in Cocos-Currysauce, Basmati Reis	23,50 €
Rosa gebratene Entenbrust in roter Johannisbeersauce, Kartoffelroulade	25,00 €
Sauerbraten vom Hohenloher Biorind, Serviettenknödel	27,00 €
Rumpsteak mit Kräutersenfkruste, Gratinkartoffeln	27,50 €
Kalbsrücken in Roquefortsauce, feine Nudeln	27,50 €
Kurpfälzer Rehkeule mit frischen Pfifferlingen, Schupfnudeln	29,00 €
Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce, handgeschabte Spätzle	29,50 €