

### **Menü 1**

Sommersalat in Balsamicodressing  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce  
auf feinen Nudeln

Zweierlei Strudel  
mit Ingwer-Vanilleparfait  
33,50 €

### **Menü 2**

Pulposalat mit Zitronensauce  
und kanadischem Hummer

Aprikosensorbet

Rehschnitzel  
mit frischen Steinpilzen  
und Schupfnudeln

Soufflierte Zwetschgen mit Portweinsauce  
und Süßholzparfait  
55,00 €

### **Aperitif und Weinempfehlung**

Prosecco Le Contesse  
mit roter Johannisbeere  
0,11 - 7,50 €

2019er Patrimonio Rosé  
Domaine Gentile, Korsika  
0,75l - 27,00 €

### **Vegetarisches Menü**

Salat von roter und gelber Beete  
in Dijonsenf vinaigrette

Hausgemachte Spinatknödel  
mit frischen Pfifferlingen

Buttermilchkaltschale  
mit Mirabellenkompott und Sorbet  
29,50 €

### **Kalte Vorspeisen**

|   |         |
|---|---------|
| Frische Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück           | 3,50 €  |
| Eingelegtes Anti Pastigemüse mit Schafskäse                       | 9,00 €  |
| Mediterraner Brotsalat mit Büffelmozzarella                       | 11,50 € |
| Shrimpscocktail mit Curry und Nektarine                           | 12,50 € |
| Hausgemachte Steinbuttterrine mit Kräutersauce und Forellenkaviar | 13,50 € |
| Vitello tonnato (Kalte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce)     | 14,50 € |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen          | 14,50 € |
| Gemischter Vorspeisenteller                                       | 16,50 € |

### **Suppen**

|  |         |
|--|---------|
| Tafelspitzbrühe mit Flädle             | 9,50 €  |
| Brokkolicrèmesuppe mit Lachsstreifen   | 10,00 € |
| Kaninchenessenz mit Pfifferlingen      | 11,00 € |
| Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage | 13,50 € |

### **Warme Vorspeisen**

|  |         |
|--|---------|
| Rehchilli mit rotem Thaicurry auf Kartoffelroulade             | 14,50 € |
| Hausgemachte Parmaschinkenraviolis mit frischen Pfifferlingen  | 17,50 € |
| Gratin von King Prawns, Hummer und Steinbutt mit Kaiserschoten | 23,50 € |

### **Fischgerichte**

|  |         |
|--|---------|
| Großer Blattsalat mit hausgebeiztem Lachs, Kräutersauce              | 15,00 € |
| Kabeljaurücken in Hummersauce, Basmati Reis                          | 25,00 € |
| Dorade Royalefilet mit Aromaten gebraten, Kartoffeln vom Biohof Zahn | 27,00 € |
| Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen gebraten, feine Nudeln        | 31,50 € |

### **Vegetarisch**

|   |         |
|---|---------|
| Reibekuchenlasagne mit Ratatouillegemüse und Schafskäse           | 16,50 € |
| Hausgemachte Gnocchi mit frischen Pfifferlingen und Gemüse umlegt | 18,50 € |

### **Fleischgerichte**

|   |         |
|---|---------|
| Hausgemachte Maultaschen mit frischen Pilzen                          | 15,00 € |
| Paniertes Putenschnitzel, Bratkartoffeln                              | 17,50 € |
| Rehgoulasch in Wacholderrahmsauce, Serviettenknödel                   | 21,50 € |
| Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce, Würfelpotatoes              | 21,50 € |
| Kalbsnieren in Balsamicoessigsauce, Bratkartoffeln                    | 23,50 € |
| Geschmorte Rinderbäckchen mit kleinen Linsen, Serviettenknödel        | 25,00 € |
| Rosa gebratene Entenbrust in roter Johannisbeersauce, Schupfnudeln    | 25,00 € |
| Kurpfälzer Rehkeule mit Steinpilzen, Kartoffelroulade                 | 27,00 € |
| Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste, Gratinkartoffeln      | 27,50 € |
| Rinderfiletstreifen mit frischen Pfifferlingen, handgeschabte Spätzle | 29,50 € |
| Lammrücken mit Aromaten gebraten, Kartoffelroulade                    | 33,50 € |