

## *Verehrte Gäste,*

*wir kennen die guten Zutaten  
unserer frisch zubereiteten Speisen!*

*Auch Sie sollen vorher wissen, was Ihnen gut bekommt:*

- A    Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen,  
Gerste, Hafer, Dinkel)*
- B    Fisch und Krebstiere*
- C    Eier*
- D    Soja*
- E    Milch (einschließlich Lactose)*
- F    Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln oder Haselnüsse*
- G    Erdnüsse*
- H    Sellerie*
- I    Senf*
- J    Sesamsamen*
- K    Schwefeldioxid und Sulfite*
- L    Lupinen*
- M    Weichtiere wie Schnecken, Austern und Muscheln*

*Weitere Details entnehmen Sie bitte  
der Informationsmappe im Restaurant.*

## Kalte und warme Vorspeisen

*Carpaccio von der Ringelbete  
mit Limonenvinaigrette, Cashewnüssen,  
Frühlingssalat, asiatischer Kresse und Chilifäden* 14,00 €  
F,H,I

*Französischer Ziegenfrischkäse mit Bärlauch überkrustet,  
schwarzer Oliventapenade, Kirschtomatensalat,  
Rucola und Pinienvinaigrette* 18,00 €  
A,E,F,H,I

*Knusprig gebratene Perlhuhnbruströllchen  
mit Kräutern gefüllt und im Pancettamantel gebraten  
mit einem Salat von grünem Spargel,  
Paprika-Salsa, Frühlingssalat und Balsamico* 19,80 €  
F,H,I

*Gebratene Sankt Jakobsmuscheln auf Avokadotatar  
mit Papaya-Salsa, Mangochutney  
und Wildkräutersalat in Sesamvinaigrette* 22,00 €  
A,B,H,F,I

## Suppen

*Kraftbrühe vom Ochsenchwanz  
und gefüllter Crêpesroulade, Pistazienklößchen  
und Gemüsestreifen* 9,80 €  
A,C,E,F,H

*Schaumsuppe vom Bärlauch  
mit gegrilltem Gambaspieß* 12,00 €  
A,B,E,H

## Fisch

*Gebratenes Filet vom Skrei auf jungem Blattspinat  
mit Pommery-Senfsauce,  
geräuchertem Paprika und Kartoffel-Rosmarinpüree* 34,00 €  
A,B,E,H,I

*Gebratenes Atlantik-Doradenfilet  
auf Safran-Meerrettichsauce,  
zweierlei Bohnen, kandierten Gewürztomaten  
und Kartoffel-Ricotta-Gnocchi* 34,00 €  
A,B,E,H

## Vegan

*Steinchampignons gefüllt mit Papaya-Salsa  
auf jungem Blattspinat, geräuchertem Paprika,  
und schwarzem Reis aus dem Piemont*  
A,H

*als Vorspeise 17,00 €  
als Hauptgang 24,00 €*

## Vegetarisch

*Hausgemachte Ricotta-Walnußravioli  
mit Birne, roter Bete, Lauch  
und leichter Gorgonzolasauce*  
A,C,E,F,H,

*als Vorspeise 17,00 €  
als Hauptgang 24,00 €*

## 4-Gang-Menu

*Schottischer Wildlachs  
mit Limone, Szechuanpfeffer und Ingwer gebeizt,  
Mango-Gurken-Salsa,  
Salat von grünem Spargel, Wildkräutern  
und Sesamvinaigrette*  
B,E,H,F,I

19,80 €

*Gambas mit Bärlauch gebraten  
auf jungem Blattspinat, geräuchertem Paprika,  
Safran-Meerrettichsauce,  
und schwarzem Reis aus dem Piemont*  
A,B,E,H

19,80 €

*Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Frühlingsmorcheln,  
Lauch, roter Zwiebelmarmelade  
und Kartoffel-Ricotta-Gnocchi*  
A,C,H

34,00 €

*Geeistes Törtchen  
von weißer Schokolade und Passionsfrüchten  
mit Rhabarber,  
gefülltem Mandelkrokant und Blutorangensorbet*  
A,C,E,F

14,00 €

*o d e r*

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen  
vom Affineur Waltmann*  
E,F

14,00 €

Menupreis 76,00 €

### **Unser Wein-Arrangement:**

#### **Weißwein:**

2017 Riesling feinherb	0,1 l	4,50 €
Weingut Jüngling	0,2 l	8,50 €
Neumagen-Dhron, Mosel	0,75 l	31,00 €

#### **Roséwein:**

2017 Knewitz Rosé trocken	0,1 l	4,20 €
Appenheim	0,2 l	8,40 €
Rheinhessen	0,75 l	32,00 €

## **Fleisch**

*Rosa gebratenes Lammnüschchen mit Bärlauch  
auf Thymiansauce,  
weißem Bohnenpüree, toskanischem Gemüse  
und überkrusteten Polentatalern*

A,C,E,H

34,00 €

*Rosa gebratenes Entrecôte vom australischen Black Angus  
mit Rucola und Pinien überkrustet  
auf Portwein-Schalottensauce,  
zweierlei Bohnengemüse, kandierten Tomaten  
und Kartoffel-Ricotta-Gnocchi*

A,C,E,H

36,00 €

*Knusprig gebratene Perlhuhnbruströllchen  
mit mediterranen Kräutern im Pancettamantel gebraten  
auf Balsamico-Honig- Senfsauce,  
jungem Blattspinat, geräuchertem Paprika  
und Kartoffel-Rosmarinpüree*

A,C,E,H,I

32,00 €

**\* Die Speisewünsche Ihres Nachwuchses sprechen Sie  
bitte mit unseren Servicemitarbeitern ab!!**

## Käse

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen  
vom Affineur Waltmann* 14,00 €  
E,F

## Desserts

*Zweierlei Sorbets mit exotischen Früchten* 12,50 €  
F

*Lauwarmer Schokoladentarte mit Cassisbirne,  
Mandelblätter gefüllt mit Karamellschaum  
und Pralineneis* 14,00 €  
A,C,E,F

*Geeistes Törtchen  
von weißer Schokolade und Passionsfrüchten  
mit Rhabarber, gefülltem Mandelkrokant  
und Blutorangensorbet* 14,00 €  
A,C,E,F

*Gebrannte Vanillecreme* 9,80 €  
C,E,F

*Änderungen vorbehalten!*