

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 Involtni von der Maishähnchenbrust
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 weißen Heinsberger Spargel
mit geräuchertem Lachsspieß und Bärlauch* 12,00 €
A,B,E,H

Fisch

*Gebratenes Zanderfilet auf jungem Blattspinat
mit Pommery-Senfsauce, geräuchertem Paprika
und Kartoffel-Rosmarinpiree* 36,00 €
A,B,E,H,I

*Gebratenes Atlantik-Seeteufelfilet
mit Hummersauce,
grünem Spargel, Gewürztomaten und Bärlauchrisotto* 38,00 €
A,B,E,H

Vegan

*Zweierlei Stangenspargel
mit Gremolata, kandierten Gewürztomaten, Cashewnüssen
und gebratenen Rosmarinkartoffeln*
A,H

*als Vorspeise 17,00 €
als Hauptgang 26,00 €*

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

19,80 €

*Zanderfilet mit Hummersauce,
Pak Choi, scharfer Ananas
und Limonenrisotto*
A,B,E,H

19,80 €

*Rosa gebratener Lammrücken
mit Rucola und Pinien überkrustet
auf Schalottensauce,
zweierlei Bohnen, kandierten Tomaten
und Ricotta-Kartoffelgnocchi*
A,C,H

36,00 €

*Karamellisiertes Tonkabohnentörtchen
mit Rhabarber, Gianduja,
Mandelkrokant und Erdbeersorbet*
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 €

Rotwein:

2015 Rioja Izadi	0,1 l	6,70 €
Bodegas Izadi	0,2 l	13,40 €
Spanien	0,75 l	50,00 €

Fleisch

*Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Bärlauch,
Frühlingsmorcheln, weißem Spargel
und kleinen gebratenen Kartoffeln*

A,C,E,H

38,00 €

*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 €

*Zart rosa gebratenes Iberico-Schweinrückenmedaillon
mit Aromaten überkrustet
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

*Lauwarme Schokoladentarte mit Mango-Espuma,
exotischem Früchteragout
und Passionsfruchtsorbet* 14,00 €
A,C,E,F

*Karamellisiertes Tonkabohnentörtchen
mit Rhabarber, Gianduja,
Mandelkrokant und Erdbeersorbet* 14,00 €
A,C,E,F

Gebrannte Vanillecreme 9,80 €
C,E,F

Änderungen vorbehalten!