

Aperitifempfehlung

2018 Rose Sekt Bardong, Geisenheim, Rheingau

0,1 12,50 €

Weißwein

2022 Weisser Burgunder trocken

Weingut Wittmann Rheinhessen

Noten von Birne und weißem Pfirsich, ein Hauch von Grapefruit

0,1l 7,00 € 0,2l 13,20 € 0,75l 42,00 €

Rotwein

2019 Pinot Noir Tradition

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Elegante Aromen, erinnernd an reife Walderdbeere, getrocknete Pflaumen, Mandeln, eingelegten Kirschen und spätburgundisch subtile Untertöne wie zerlassene Zartbitterschokolade und Leder.

0,1 l 6,90 € 0,2 l 13,50 € 0,75 l 45,00 €

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen

Tarte flambée with onions, bacon and sour cream

11,00 €

Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto

Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and pesto

21,00 €

Carpaccio vom US-Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan

Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese

20,50 €

Carpaccio von Gambero Rosso an Avocado-Mangotatar und Shisoeis und frischen Himbeeren

Carpaccio from Gambero Rosso with avocado-mango tartare and shiso ice cream and fresh raspberries cream

24,50 €

Gänsestopfleberschnitte mit Rhabarberkompott und Hausgemachtem Brioche

Foie gras with rhubarb compote and homemade brioche

25,50 €

Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas

Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"

Parmaschinken 30 Monate gereift

Parma ham 30 months cured

(klein/small) 10,50 €/ (groß/large) 20,00 €

Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift

Gran Reserva Serrano cured for 24 months

(small klein) 10,50 € (groß /large) 20,00 €

Suppen/Soup

Curry-Kokoschaumsuppe mit Koriander und Zitronengras

Cream Soup of curry & coconut with coriander and Lemongrass

12,50 €

Vegetarisch / Vegetarian

***Getrübefelte Linguine mit Rucolasalat, Pinienkernen
und frisch gehobeltem Parmesan*** 20,50 €
Truffled Linguine with rucola salad, pine nuts and Parmesan

Acquirellorisotto mit Pfifferlingen sautiertem Babayspinat und confierten Honigtomaten 23,50 €
Acquello risotto with chanterelles, sautéed baby spinach and confit honey tomatoes

Fisch / Fish

***Gebratenes Kabeljaufilet auf glacierten Spitzkohl-Cashewkerngemüse
und Erbsenmousseline*** 38,00 €
Fried fillet of cod fish on cabbage, cashew nuts and pea puree

Fleisch/ Meat

***Rinderfilet an Portweinsauce mit süß-sauer eingelegten Tropea-Zwiebeln
Kartoffelgratin und Beilagensalat*** 39,50 €
Beef fillet with port wine sauce, sweet-sour pickled tropea onions, potato au gratin and side salad

***Geschmorte Ochsenbäckchen auf glacierten Spitzkohl-Cashewkerngemüse
Erbsenmousseline*** 38,50 €
Braised ox cheeks on cabbage, cashew nuts and pea puree

Rosa gebratener Lammrücken auf grünen Bohnen und Kartoffelpüree 39,50 €
Pink roasted Saddle of lamb with on green beans and mashed potatoes

Dessert

***Schnitte von Ivoire-Valrohnaschokolade an pochiertem Pfirsich,
Holunder-Minzauflguss und Erdbeersorbet*** 15,00 €
Slices of Ivoire Valroha chocolate with poached peach, elderberry-mint infusion and strawberry sorbet

***Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat
und hausgemachtem Erdbeersorbet (ca. 20min)*** 15,00 €
Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade sorbet (approx. 20min)

Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet 14,00 €
Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made raspberry sorbet

***Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney*** 16,50 €
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney

***Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen: Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben,
sprechen Sie bitte im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.***