

Aperitifempfehlung

2018 Rose Sekt Bardong, Geisenheim, Rheingau

0,1 12,50 €

Weißwein

2022 Weisser Burgunder Trocken
Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe

Filigrane Aromen von weißen Blüten, Williamsbirne und gelbem Apfel sowie etwas Wiesenkräutern. Am Gaumen frisch, saftig, Zitronenzeste und ein feiner Schmelz. Ein lebendiger, intensiver Weißburgunder.

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

Rotwein

2021 Bourgogne Côte-D'Or Pinot Noir
Domaine Bzikot Père et Fils

ist ein weicher Rotwein mit Aromen von schwarzen Früchten auf einem würzigen Hintergrund. Am Gaumen ist er knackig und gut ausgewogen. Ein Wein mit schöner Säure, feinen Tanninen und einem angenehm frischen Abgang.

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

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i>	11,00 €
Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto <i>Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and pesto</i>	21,00 €
Carpaccio vom US-Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese</i>	20,50 €
Carpaccio von Felsen Pulpo an mediterranen Kartoffel-Olivensalat mit Paprikacreme <i>Carpaccio of rock pulpo with mediterranean potato and olive salad with paprika cream</i>	26,50 €
Gebackene Tempura Garnelen auf asiatischem Krautsalat mit Wasabi-Mayonnaise und Mangogel <i>Baked tempura king prawns with asian coleslaw, wasabi mayonnaise and mango gel</i>	28,50 €
Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas <i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>	
Parmaschinken 30 Monate gereift <i>Parma ham 30 months cured</i>	<i>(klein/small) 10,50 €/ (groß/large) 20,00 €</i>
Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift <i>Gran Reserva Serrano cured for 24 months</i>	<i>(small klein) 10,50€ (groß /large) 20,00 €</i>

Suppen/Soup

Schaumsuppe von rotem Curry & Kokosnuss mit Zitronengras und Ingwer <i>Red curry & coconut cream soup with lemongrass and ginger</i>	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 €
Acquirello risotto with chanterelles, sautéed baby spinach and confit honey tomatoes

Fisch / Fish

***Zanderfilet auf glacierten Spitzkohl-Cashewkerngemüse
und Erbsenmousseline*** 36,00 €
Fillet of pike perch with cabbage, cashew nuts and pea puree

Fleisch/ Meat

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

Geschmorte Ochsenbäckchen auf grünen Bohnen und Kartoffelpüree 37,50 €
Braised ox cheeks on green beans and mashed potatoes

***Rosa gebratener Hirschrücken auf glacierten Spitzkohl-Cashewkerngemüse
und Erbsenmousseline*** 49,00 €
Pink roasted Saddle of Deer with cabbage, cashew nuts and pea puree

Dessert

***Schnitte von Zweierlei Valrohnaschokolade an pochiertem Pfirsich,
Holunder-Minzauflguss und Mandarinsorbet*** 15,00 €
Two different kinds of valrohna chocolate with poached peach, elderberry mint infusion and mandarins sorbet

***Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Kirschkompott
und hausgemachtem Erdbeersorbet (ca. 20min)*** 15,00 €
Guanaja Chocolate lava cake with cherry compote 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.***