



Restaurant-Bar

Aperitifempfehlung

Erdbeer-Rhabarber-Prosecco

0,1 7,00 €

Weißwein

2017 Weißer Burgunder & Chardonnay Weingut Keller, Rheinhessen

Duft nach gelben Früchten und Blüten. Zitronengras, reife Birne, exotisch mineralisch mit einem Hauch Vanille. Üppig, süffig, frische angenehme Säure.

0,1l 6,20 € 0,2l 10,50 € 0,75l 37,50 €

Rotwein

2016 Le Ponnant Weingut: Stephane Vedeau - La Ferme Du Mont Côtes Rhône Villages ,France

Im Duft fruchtig nach dunklen Beeren, Veilchen, feine Pfeifentabaknoten, die einer kräutrigen Würze weichen, am Gaumen sehr cremig, mund füllend, zarte Brombeernote, schwarze Oliven,

0,1 L 6,00 € 0,2 L 10,30 € 0,75 L 36,00

Digestif Empfehlung

Edelbrand von Hans Reisetbauer

Apfel, Williams, Zwetschge oder Marille

2cl 12,00€

Spargel-Menü

Menü

Amuse Gueule

Tatar vom isländischen Lachs mit zweierlei mariniertem Spargel an Buttermilch-Kerbel-Estragon Sud

Tatare from Icelandic salmon with two kinds of marinated asparagus on buttermilk-chervil-tarragon Sud

Spargel-Morchel-Risotto mit 36 Monate gereiftem Parmaschinken Asparagus -Morel-risotto with 36 months matured Parma ham

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Bretonische Seeteufelmedaillons auf sautiertem Blattspinat und Dijonsenf-Kartoffelpüree Fillet of monkfish with sauteed leaf spinach and Dijon mustard - potato puree

oder/or

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf zweierlei Spargel und Selleriepüree Pink roasted Barbarie duck breast on two different kinds of asparagus and celery puree

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Limonen-Schmandtörtchen an marinierten Erdbeeren und Rhabarber mit Erdbeer-Rhabarborsorbet

Gâteau of lemon- sour cream on marinated strawberries and rhubarb with strawberry -rhubarb sorbet

oder/or

Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grape

Preis 54,00 Euro