

Aperitifempfehlung

Maracuja-Prosecco / Passion fruit-Prosecco

0,1 7,00 €

Weißwein

2018 Riesling trocken
Weingut Rebholz Pfalz

0,1l 6,20 € 0,2l 11,50 € 0,75l 42,00 €

Rotwein

2018 Spätburgunder
Weingut Koehler-Ruprecht Pfalz

0,1l 6,20 € 0,2l 11,50 € 0,75l 42,00 €

Vorspeisen / Starters

Andalusische Gazpacho mit Serranoschinken-Crostini Andalusian gazpacho with Serrano ham crostini	9,50 €
Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und Shrimps Cream soup of curry & coconut with lemongrass and shrimps	9,50 €
Gebeizte & flambierte Gelbschwanzmakrele mit Fenchelsalat, Yuzukaviar und Karottenaufguss Pickled & flambéed yellowtail mackerel with fennel salad, yuzu caviar and carrot infusion	17,50 €
Büffelmozzarella an bunten Tomatensalat mit Wassermelone, Avocado und Basilikum-Limonensorbet Buffalo mozzarella on a colorful tomato salad with watermelon, avocado and basil-lime sorbet	17,50 €
Schnitte von der Gänsestopfleber an eingelegter Ananas und hausgebackenem Brioche Slice of foie gras on pickled pineapple and homemade Brioche	19,50 €
Unsere hausgemachten getrüffelte Nudeln mit Rucola und Pinienkernen dazu frisch gehobelem Parmesan Our homemade truffled pasta with rucola salad, pine nuts and fresh	Vorspeise/ small 11,50 € Hauptgang/ big 16,50 €
Wahlweise mit Sommertrüffel / Optionally with fresh grated summer truffle	6,50 €

Hauptgang/ Main Dish

Zanderfilet auf exotischem Ratouillegemüse und Gewürz-Basmatireis Fillet of pike perch on exotic ratatouille vegetables and spicy basmati rice	28,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus mit roter Zwiebelmarmelade, Kartoffelgratin und Beilagensalat Fillet of beef on port wine jus, red onions jelly, potato au gratin and salad	29,50 €
Fregola Sarda Risotto mit getrockneten Tomaten, sautiertem Babyspinat, Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan Fregola Sarda Risotto with dried tomatoes, sauteed baby spinach, pine nuts and freshly grated parmesan	19,50 €

Dessert

Variation von der Aprikose mit Nusscrumble und Tahiti-Vanillesauce Variation of the apricot with nut crumble and Tahitian vanilla sauce	11,50 €
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet Crème brûlée of Tahiti vanilla and homemade raspberry sorbet	10,50 €
Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes	12,50 €