

Aperitifempfehlung

Litschi-Prosecco / Lychee Prosecco with peach

0,1 7,00 €

Weißwein

2020 Grauer Burgunder trocken

Weingut Wittmann, Rheinhessen

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

Rotwein

2014 Château Marjosse Grand Vin de Bordeaux

Pierre Lurton

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

Vorspeisen / Starters

Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und Koriander 9,50 €
Cream soup of curry & coconut with lemongrass and coriander

Saisonale Blattsalate in Frenchdressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto 15,00 €
Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and basil pesto

Tatar vom gebeiztem Lachs mit mediterranem Cous Cous, Gurkenaufguss und Joghurtspuma 18,50 €
Tartare of pickled salmon with mediterranean cous cous, cucumber infusion and yogurt spuma

Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas
Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"

Parmaschinken 30 Monate gereift (klein) 8,50 € (groß) 16 €
Parma ham 30 months matured (small) 8,50 € (large) 16 €

Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel-Crème-fraîche und frisch gehobeltem Parmesan 15,50 €
Carpaccio of US beef filet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese

Schnitte von der Elsässer Gänsestopfleber an eingelegten wilden Feigen und hausgebackenem Brioche 23,00 €
Slice of foie gras with wild figs and homemade brioche

Unsere hausgemachten getrüffelte Nudeln mit Rucola und Pinienkernen Vorspeise/ small 11,50 €
dazu frisch gehobelter Parmesan Hauptgang/ big 16,50 €
Our homemade truffled pasta with rucola salad, pine nuts and freshly grated Parmesan

Hauptgang/ Main Dish

Gebratene Zanderfilets auf Shiitake Pilz-Kaiserschotengemüse mit Erdnüssen, Koriander und Wasabipüree 28,50 €
Fillet of pike perch on shitake mushroom with sugar peas, peanuts, coriander and wasabi mash

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus mit roter Zwiebelmarmelade, Kartoffelgratin und Beilagensalat 32,00 €
Fillet of beef on port wine jus, red onions jelly, potato au gratin and salad

Rosa gebratene Barberie Entenbrust auf getrüffeltem Rahmspitzkohl und Serviettenknödel 28,50 €
Roasted pink breast of duck on truffled creamed pointed cabbage and bread dumplings

Risonudel-Zitronen-Risotto mit grünem Spargel, Wildkräutersalat, confierte Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan 19,50 €
Riso-noodle-lemon risotto with green asparagus, wild herb salad, confit cherry tomatoes and freshly grated parmesan

Dessert

Cheesecake "auf unsere Art" mit Himbeercoulis und hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis 11,50 €
Cheesecake "our way" with raspberry coulis and homemade Tahitian vanilla ice cream

Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille mit hausgemachtem Erdbeersorbet 10,50 €
Crème brûlée of Madagascar vanilla and homemade strawberry sorbet

Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman 12,50 €
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes