

**Aperitifempfehlung**  
Kumquats-Prosecco

0,1 8,50 €

**Weißwein**

2020 Weisser Burgunder trocken  
Weingut Wittmann, Rheinhessen

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

**Rotwein**

2019 Pinot Noir Spätlese trocken  
Weingut Köhler-Ruprecht – Pfalz

0,1 l 8,50 €    0,2 l 16,50 €    0,75 l 56,00 €

**Vorspeisen / Starters**

<b>Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und Koriander</b> Cream soup of curry & coconut with lemongrass and coriander	<b>9,50 €</b>
<b>Saisonale Blattsalate in Frenchdressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto</b> Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and basil pesto	<b>15,00 €</b>
<b>Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas</b> Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"	<b>( klein ) 8,50 € ( groß ) 16 €</b>
<b>Parmaschinken 36 Monate gereift</b> Parma ham 36 months matured	<b>(small) 8,50 € (large) 16 €</b>
<b>50g Kaviar vom sibirischen Stör aus der Rhön mit Rösti, Wachtelei, Schalotten und Creme fraiche</b> 50g caviar from Siberian sturgeon from the Rhön with quail egg, shallots and crème fraîche	<b>79,00 €</b>
<b>Carpaccio vom US-Rinderfilet mit Trüffel-Crème-fraîche und frisch gehobeltem Parmesan</b> Carpaccio of US beef filet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese	<b>15,50 €</b>
<b>Riesengarnelen in mediterranen Kräuter gebraten mit Aioli und Salatbouquet</b> King prawns fried in mediterranean herbs with aioli and salad bouquet	<b>22,00 €</b>
<b>Schnitte von der Perigord Gänsestopfleber an eingelegten wilden Feigen, Schwamm von griechischen Joghurt und hausgebackenem Brioche</b> Gâteau of Périgord Foie Gras with pickled wild figs, Greek yogurt sponge and homemade Brioche	<b>23,00 €</b>
<b>Unsere hausgemachten getrüffelnde Nudeln mit Rucola und Pinienkernen</b> <b>dazu frisch gehobelter Parmesan</b> Our homemade truffled pasta with rucola salad, pine nuts and freshly grated Parmesan	<b>Vorspeise/ small 11,50 €</b> <b>Hauptgang/ big 16,50 €</b>

**Hauptgang/ Main Dish**

<b>Gebratene Zanderfilets auf Blattspinat und Blumenkohlpuree</b> Pike perch fillet with spinach and cauliflower mash	<b>28,50 €</b>
<b>Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus mit roter Zwiebelmarmelade, Kartoffelgratin und Beilagensalat</b> Fillet of beef on port wine jus, red onions jelly, potato au gratin and salad	<b>32,00 €</b>
<b>Irischer Lammrücken auf Rosenkohlblättern mit Kartoffel-Parmesangnocchi in Kürbiskernbrösel</b> Saddle of lamb with on brussels sprouts leaves and potato-parmesan dumplings with pumpkin seeds	<b>32,00 €</b>
<b>Pistazien Fregola Sarda Risotto an Safransschaum mit gezupftem Büffelmozzarella und Orangenfilets</b> Pistachio Fregola Sarda risotto with saffron sauce, buffalo mozzarella and orange fillets	<b>19,50 €</b>

**Dessert**

<b>Vanille-Cheesecake "auf unsere Art" mit geschmorter Ananas und hausgemachtem Mandarinensorbet</b> Tahitian Vanilla-Cheesecake "our way" with pineapple and homemade mandarin sorbet	<b>12,50 €</b>
<b>Halbflüssiges Kuchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat und hausgemachtem Kokos- Yuzu-Sorbet (ca. 20min)</b> Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade coconut-yuzufruit sorbet (approx. 20min)	<b>12,50 €</b>
<b>Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet</b> Crème brûlée of Madagascar vanilla and homemade raspberry sorbet	<b>10,50 €</b>
<b>Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltmann</b> A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes	<b>12,50 €</b>