

Aperitifempfehlung

Rose Jahrgangssekt 2018
Sektellerei Bardong, Rheingau
0,1 12,50 €

Weißwein

2021 Ingelheim Chardonnay > Y 86 < 1 Gewächst
Weingut Schloss Westerhaus, Rheinhessen

Von Anfang an überzeugend mineralisch, viel Gestein, etwas Rauch. Von gelbfruchtigen Noten wie Mirabellen über zarte Birne bis zur orangenen Textur der Mandarine wird das Kaleidoskop der eleganten Frucht nuances vollumfänglich bedient.

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

Rotwein

2020 Spätburgunder VDP
Weingut Schloss Westerhaus, Rheinhessen

Selektierte Spätburgunder aus alten Anlagen in besten Ingelheimer 1er Cru Lagen.

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

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

- Elsässer Flammkuchen** (Vorspeise) **9,50 €**
Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big) (Hauptgang) **11,50 €**
- Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto** (Vorspeise) **18,50 €**
Seasonal lettuce with french dressing, grilled fish and pesto (small / big) (Hauptgang) **20,50 €**
- Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan** **18,50 €**
Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese
- Tatar vom spanischen Blue fin Thunfisch mit Sushi-Reis, Grapefruit und Soya-Mandarinen-Aufguss** **29,50 €**
Spanish blue fin tuna tartare with sushi rice, grapefruit and soy tangerine infusion
- Wahlweise mit Kaviar vom sibirischem Stör 5g + 10,00 €**
Optionally with caviar from the Siberian sturgeon
- Schnitte von ungestopfter Gänseleber an Ockstädter Kirschkompott und hausbackenem Brioche** **21,50 €**
Slices of unstuffed foie gras with Ockstadt cherry compote and homemade Brioche
- 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/small) **9,50 €** / (groß/large) **17,00 €**
Parma ham 30 months matured
- Gran Reserva Serranoschinken 24 Monate gereift** (klein/ small) **9,50 €** / (groß /large) **17,00 €**
Gran Reserva Serrano ham 24 months matured

Suppen/Soup

- Andalusische Gazpacho mit confierter Garnele** **11,00 €**
Andalusian gazpacho with confit king prawn

Vegetarisch / Vegetarian

<i>Unsere hausgemachten getrüffelten Nudeln mit Rucolasalat, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan</i>	<i>(Vorspeise)</i>	13,50 €
<i>Our homemade truffled noodles with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	<i>(Hauptgang)</i>	18,50 €
<i>Risonudel-Risotto mit Gin, Zitronen, Babyspinat und Kräuterseitlinge</i>		19,50 €
<i>Riso noodles risotto with gin, lemon, baby spinach and king oyster mushrooms</i>		

Fisch / Fish

<i>Yellow fin Thunfisch auf Orangen-Paprikagemüse und Safran-Kartoffelpüree</i>	33,00 €
<i>Yellow fin tuna with on orange-paprika ragout and saffron-potatoe mash</i>	

Fleisch/ Meat

<i>Rinderfilet an Portweinsauce mit roter Zwiebelmarmelade Kartoffelgratin und Beilagensalat</i>	34,50 €
<i>Fillet of beef with port wine sauce, red onion jam, potato au gratin and side salad</i>	
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen auf Rahmwirsing und Topfen-Serviettenknödel</i>	32,00 €
<i>Braised OX cheeks with creamed savoy cabbage and curd cheese dumplings</i>	
<i>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen-Paprikagemüse und Safran-Kartoffelpüree</i>	32,50 €
<i>Pink roasted Barbarie duck breast on orange-paprika ragout and saffron-potatoe mash</i>	

Dessert

<i>Dreierlei von der Aprikose</i>	13,50 €
<i>Three different kinds of apricot</i>	
<i>Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat und hausgemachtem Erdbeersorbet (ca. 20min)</i>	13,50 €
<i>Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade sorbet (approx. 20min)</i>	
<i>Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet</i>	12,50 €
<i>Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made raspberry sorbet</i>	
<i>Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney</i>	14,50 €
<i>A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney</i>	

***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.***