

Aperitifempfehlung

2018 Rose Sekt Bardong, Geisenheim, Rheingau

0,1 12,50 €

Weißwein

2022 Chardonnay

Weingut Alois Lageder, Südtirol

Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Tropenfrüchten, Ananas und Aprikosen.

0,1l 7,00 € 0,2l 13,20 € 0,75l 42,00 €

Rotwein

2018 Ingelheim Frühburgunder trocken

Weingut Schloss Westerhaus Rheinhessen

Kleine Waldbeeren, dazu Kirsche de luxe. Vollmundig und mit gut dosierter Stoffigkeit am Gaumen

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

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i>	11,00 €
Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto <i>Seasonal lettuce with french dressing, grilled fish and pesto</i>	21,00 €
Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese</i>	20,50 €
Hausgebeizter Lachs auf grünem Spargelsalat mit Tomaten-Buttermilchaufguss und Estragonöl <i>Home-pickled salmon on green asparagus salad with tomato-buttermilk infusion and tarragon oil</i>	25,50 €
Ungestopfte Gänseleber Schnitte mit eingelegten wilden Feigen und Hausgemachtem Brioche <i>Unstuffed goose liver slices with pickled wild figs and homemade brioche</i>	24,50 €
Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas <i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>	
Parmaschinken 30 Monate gereift <i>Parma ham 30 months matured</i>	(klein/small) 10,50 €/ (groß/large) 20,00 €
Iberico de Bellota 5J <i>Iberico de bellota 5J</i>	(klein) 18,00€ (groß) 36 € (small) 18 €(large) 36 €

Suppen/Soup

Schaumsuppe von rotem Curry & Kokosnuss mit Zitronengras und Ingwer <i>Red curry & coconut cream soup with lemongrass and ginger</i>	12,50 €
--	----------------

Vegetarisch / Vegetarian

***Getrübefelte Linguine mit Rucolasalat, Pinienkernen
und frisch gehobeltem Parmesan*** **20,50 €**

Truffled Linguine with rucola salad, pine nuts and Parmesan

***Risonudel-Risotto mit Bärlauch, Büffel Burrata, getrockneten Kirschtomaten
und gerösteten Mandeln*** **21,50 €**

Riso noodle-risotto with wild garlic, buffalo burrata, dried cherry tomatoes and roasted almond

Fisch / Fish

***Gebratenes Kabeljaufilet auf Sesam- Chilispinat an Krustentierschaum
mit Püree von Kartoffeln und mild geschmortem Knoblauch*** **37,00 €**

Fried cod fish fillet of with sesame-chili spinach, crustacean foam and with potatoes-garlic puree

Fleisch/ Meat

***Rinderfilet an Portweinsauce mit süß-sauer eingelegten Tropea-Zwiebeln
Kartoffelgratin und Beilagensalat*** **39,50 €**

Beef filet with port wine sauce, sweet-sour pickled tropea onions ,potato au gratin and side salad

***Irischer Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Ratatouille
und cremiges Trüffel-Polenta*** **38,00 €**

Saddle of lamb under a herb crust with ratatouille and creamy truffle polenta

***Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf glacierten Keniabohnen
mit Püree von Kartoffeln und mild geschmortem Knoblauch*** **37,50 €**

Pink roasted Barbarie duck breast on kenya beans and with potatoes-garlic puree

Dessert

***Schnitte von der Grand Cru Schokolade an Bananen-Passionsfruchtsalat
mit geeistem von Kaffee und Amaretto Schaum*** **15,00 €**

Slices of Grand Cru chocolate on a banana and passion fruit salad with iced coffee and amaretto foam

***Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat
und hausgemachtem Erdbeersorbet (ca. 20min)*** **15,00 €**

Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade sorbet (approx. 20min)

Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet **14,00 €**

Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made raspberry sorbet

***Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney*** **16,50 €**

A selection of cheese by Maitre Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney

***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.***