

## 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

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

## Suppen/Soup

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

## ***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.***