

Hauptspeisen

ZANDER

zweierlei Karotte | Estragon | Pfifferlinge | kleine Kartoffeln
€ 37

ROTBARBE

Baby Fenchel | Kapern | Bouchot-Muscheln | Safran | Risotto
€ 38

HÜHNCHEN PIRI PIRI

grüner Spargel | Salsa Brava | Selleriecreme | Süßkartoffel-Gnocchis
€ 34

STRIPLOIN GOP

rosa gebraten | Mais | Petersilie | Kräuterseitlinge | Schupfnudeln
€ 38

LAMMRÜCKEN

rosa gebraten | Zunge | Paprika | Prinzessbohnen | Bohnencreme | Rosmarin-Kartoffeln
€ 37

SPARGEL-TEMPURA

Wachteleier | Tomate | Kartoffelcreme | Vacherin Mont d'Or | junge Blattsalate
€ 33

Weinbegleitung

3 Gänge á 0,1l / € 30
jedes weitere Glas 0,1l / € 10

Pfälzer Spargel

PORTION SPARGEL

junge Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
+ Kalbsschnitzel € 39
+ Zanderfilet € 42
+ US-Striploin € 45

(im Menü mit Aufpreis)

dazu Grüner Silvaner, trocken
Weingut Klaus Peter Keller, Flörsheim-Dalsheim
€ 9 / 0,1l

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass wir am Wochenende ausschließlich unser Dégustations - Menü anbieten.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

Vorspeisen

TATAR

vom Rinderfilet | Kartoffelrösti
Schalotten-Creme Fraîche | Frisée
€ 20

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 40

SION'S LACHS

leicht geräuchert | Gurkensud
Sauerrahm | Dill | Schüttelbrot
€ 20

BURRATINE

BIO Tomaten vom Hofgut Frings
Pfirsich | Mandeln | Focaccia-Knusper
€ 18

Empfehlung

GÄNSELEBER

Terrine | Feige | Kakao | Brioche
€ 31
(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l

Riesling Spätlese
„Goldstückchen“

Weingut F.J. Eifel, Trittenheim
€ 10

Suppen

SPARGEL

eigene Einlage | Schnittlauch | Croûtons
€ 10

HUMMER

Tomate | junger Lauch | Milchschaum
€ 10

BÄRLAUCH

Nordseekrabben | Julienne-Gemüse
€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein
Eis | Mousse
€ 15

TOURBILLON

weiße Schokolade | Rhabarber
Knusperflakes | Erdbeersorbet
€ 15

GIN & TONIC

Zitronencreme | Gurke
weiße Schokolade | Gin-Gurkeneis
€ 15

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
mit vier Peters Manufaktur Pralinen
€ 12

KÄSE

fromager affineur MonS
(Ovalie Cendrée, Comté, Morbier,
Fourme d'Ambert, Brillat Savarin)
Butter | Aprikosensenf | Früchtebrot
€ 19
(Menüaufpreis + € 6)

Menü - Degustation

3 Gänge € 54

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 60

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 65

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 73

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert