

LANDPARTIE

Spargelcremesuppe mit Kerbelöl
und Brioche Croûtons

Maispouardenbrust mit Rahmsauce,
Frühlingsgemüse und Bärlauchgnocchi

Hausgemachtes Kräutereis
mit Buttermilchespuma

48,00 €

ROMANTIK MENÜ

Vitello Tonnato
mit Thunfischsauce & Kapern

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise,
frittierter grüner Reis
und Karotten Mango Vinaigrette

Saiblingsfilet auf Spargelrisotto

Geschmortes Iberico Bäckchen
mit Brokkoli und Kartoffelpüree

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit hausgemachtem Eierliköreis

89,00 €

FISCH & VEGETARISCH

Lachsfilet, gebraten
mit Beurre Blanc, sautiertem Blattspinat und Kartoffelpüree 32,50 €
2024 Herrenbuck Grauburgunder trocken, WG Weishaar 0,2l = 9,50 €

Saiblingsfilet, auf der Haut gebraten
auf Spargelrisotto und Spargelgemüse 36,00 €
2024 Riesling, trocken Weingut Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

Gnocchi mit Tomatensugo gefüllt mit Tomate Mozzarella und Basilikum 25,00 €
mit 5 gebratenen Riesengarnelen + 15,00 €
2024 Fleur de Rose, Cuvée, trocken, Weingut Rings 0,2l = 8,50 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise, frittierter grüner Reis
und Karotten Mango Vinaigrette 19,00 €
2024 Jean Baptiste Riesling feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Cesar Salat, Grana Padano, Kirschtomaten und Croutons 13,90 €
mit 5 gebratenen Riesengarnelen + 15,00 €
2025 Sauvignon Blanc, trocken, WG Kruger Rumpf 0,2l = 9,00 €

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern 19,00 €
2024 Weißburgunder Herrenbuck, trocken, WG Weishaar 0,2l = 9,00 €

Spargelcremesuppe mit Kerbelöl und Brioche Croûtons 11,00 €

FLEISCH

Rumpsteak
mit Kartoffelwaffel und Schmorzwiebeln 37,00 €
2023 Centurio Minor, Primitivo, trocken 0,2l = 9,50 €

Maispouardenbrust mit Rahmsauce,
Frühlingsgemüse und Bärlauchgnocchi 28,00 €
2022 Spätburgunder, trocken WG Martin Waßmer 0,2l = 10,00 €

Kalbstafelspitz mit Merrettichsauce und Bouillongemüse 31,50 €
2025 Sauvignon Blanc, trocken WG Kruger Rumpf 0,2l = 9,50 €

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Radieschen Salat und Preiselbeeren 31,50 €
2024 Ponacera, Merlot, trocken WG Collavini 0,2l = 9,50 €

Herzlich Willkommen

DESSERT

Sorbet von der Blutorange mit Champagner oder Wodka	12,00 €
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Eis	12,00 €
Zweierlei Mousse au Chocolat mit hausgemachtem Eierliköreis	13,00 €
Hausgemachtes Kräuter Eis mit Buttermilchespuma	8,50 €
Kugel Eis - nach Wahl Vanille - Schokolade - Straciatella - Walnuss -	3,50 €
Hausgemachtes Sorbet Kugel nach Wahl Zitrone - Himbeere - Mango - Erdbeere - Blutorange	4,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Nudeln mit Tomatensauce	9,50 €
Hähnchen Nuggets mit Pommes/ Kartoffelpüree/ Nudeln	12,50 €
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gemüse	13,50 €

DAZU ODER HINTERHER ...

Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise	2cl = 7,00 €
Grappa Nonino Anticáa Cuvée	2cl = 9,50 €
Espresso - Huth's Kaffee	3,00 €
Cappuccino - Huth's Kaffee	3,20 €

ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir Ihnen ...

Prosecco Fili Spumante extra dry	0,1l	8,00 €
Rhabarber Spritz - Rhabarber Sirup, Prosecco, Limette	0,1l	8,50 €
Köllner's Gin Tonic - Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone		10,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l	2,60 €

ALKOHOLFREI

Orange Spritz Monin Orange Spritz, Tonic Water, Orange	0,1l	8,50 €
Bitter Orange Monin Bitter, Orangensaft, Orange		7,50 €
Mille Bolle - Traubensecco	0,1l	5,00 €