

Vorspeisen

*Beef Tatar vom Rinderfilet „klassisch mariniert“ mit gegrilltem
Thaispargel und Trüffelmayonnaise*
15,50

*Sashimi vom Thunfisch mit Mango Chutney, Shimeji-Pilze und
Avocado*
13,90

Spargelsalat mit Wildfang Garnele und Zitronen- Hollandaise
14,50

Suppe & Zwischengang

Bärlauchschaumsuppe mit Bärlauch- Ricottaravioli
8,90

Spargelcremesuppe mit Flusskrebse und Parmaschinken
8,90

Lauwarmer Hummer auf Thaicurry mit Mango und Avocado
18,90

Hauptspeisen

Filet vom Steinköhler auf Bärlauchrisotto und Tomaten- Oliven- Gremolata
23,90

*Iberico -Filet & Rücken- mit Pakchoi, Süßkartoffel und
lauwarmen Spargelragout*
25,50

*Entrecôte „Deutsche Färsch“ mit geschmorter Paprika, Egerlingen
und Barbecuejus*
23,90

Dessert & Käse

Dessertvariation

9,90

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Himbeer- Joghurteis

9,90

3erlei hausgemachtes Sorbet mit marinierten Früchten

9,90

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen, Trauben und Birnensenf

Klein: 9,90

Groß: 12,90

Unser Menü

Zum Aperitif empfehlen Wir:

2015, Rose Sekt, brut, Weingut Künstler, Rheingau 8,90

Vorspeise

Tatar vom schottischem Wildlachs mit Limonenöl, Erbse und Wildkräuter
20 – Cuvee Jakob - 17, trocken, Weingut Riffel, Rheinhessen 0,1l

Zwischengang

Duett von Seeteufel und Jakobsmuschel mit Linse, Papaya und Tandori
2016, Riesling, trocken, Weingut Uebel, Pfalz 0,1l

Hauptgang

Kalbsrücken mit Morchelrahm, weißem und grünem Spargel und
glacierten Kartoffeln
2011, Mettenheimer Michelsberg, Spätburgunder, trocken,
Weingut Becker, Rheinhessen 0,1l

Dessert

Variation von Rhabarber, Frischkäse und Butterkekse
2012, Casteller Kugelspiel, Rieslaner Spätlese, Fürstlich Castell'sches
Domäneamt, Franken 5cl

Menü 3Gang (Vorspeise oder Zwischengang) 44,-

Menü 3Gang (ohne Dessert) 52,-

Menü 4Gang 59,-

Weinbegleitung 3 Gang 23,-

Weinbegleitung 4 Gang 27,-