

## VORSPEISEN

### "SALAT RHEINAUE"

frische, knackige Salate der Saison  
mit marinierten und sautierten Poulardenbruststreifen  
9,80 €  
als Hauptgang 14,80 €

**COCKTAIL VON SPARGEL,  
WACHOLDERSCHINKEN UND CHAMPIGNONS**  
in Schnittlauchcreme, dazu Baguette und Butter  
12,80 €

**CARPACCIO VOM RINDERFILET**  
mit Babyspinat Salat  
und gehobeltem Parmesan  
14,80 €

**HAUSGEBEIZTE EISMEERFORELLE**  
mit Spargel-Rucola-Salat in Rapsöl Vinaigrette  
14,80 €

**GEBRATENE RIESENGARNELE UND EDELFISCHE**  
an buntem Salatbouquet in Balsamico Dressing  
14,80 €

## SUPPEN

**RINDERKRAFTBRÜHE**  
mit Kräuter-Grießklößchen und Gemüserauten  
6,50 €

**SPARGELCREMESUPPE**  
mit Einlage  
6,90 €

**SÜPPCHEN - VEGAN -**  
aus Kokos, Koriander, Chili und Minze  
6,90 €

**DURCH UNSERE FRISCHEKÜCHE BEREITEN WIR UNSERE SPEISEN NICHT NACH STARR FESTGELEGTEN REZEPTUREN ZU, SONDERN BEHALTEN UNS KREATIVE FREIHEITEN VOR. AUS DIESEM GRUND KÖNNEN ALLE UNSERE GERICHTE ALLERGENE ENTHALTEN. SOLLTEN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.**

## **VEGETARISCH UND PASTA**

### **POCHIERTE EIER**

auf Babyspinat-Schalotten-Gemüse mit  
Dijonsenf-Hollandaise und Petersilienkartoffeln  
14,90 €

### **KÜRBISKERN-REIS-GEMÜSEKÜCHLEIN**

auf einem Beet von Buchenpilzen,  
Champignons und Frühlingslauch  
15,90 €

### **DINKEL FUSILLONI**

mit einem Ragout aus grünem Spargel, Paprika  
und Wurzelgemüse auf Kräutersahnesauce  
13,90 €

zur Wahl

**MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN**  
17,90 €

## **FISCH-VIELFALT**

### **EISMEERFORELLE**

auf Sellerie-Petersilienpüree  
mit Safranrahm und Salate der Saison  
22,80 €

### **DUETT VON EDELFISCHEN UND RIESENGARNELE**

auf Zitronenvelouté, dazu Basmatireis und Frühlingsalate  
24,90 €

## **HAUPTGERICHTE**

### **POULARDENBRUSTFILET**

auf einem Beet von grünem Spargel und Champignons  
mit Portwein Jus und gratinierten Sahnekartoffeln  
17,90 €

### **SCHWEINEFILETMEDAILLONS**

mit Rotweinglace, Dicke Bohnen-Tomatengemüse  
und Kartoffelgratin  
19,80 €

### **ZWEIERLEI VOM RINDERRÜCKEN-STEAK**

mit Rosmarin Jus, Gelbe Bete-Karottengemüse und Selleriepüree  
24,80 €

### **LAMMKARREE**

unter der Bärlauchkruste,  
Chiantiglace mit Bohnenbündchen und Kartoffel-Schaumbrot  
25,80 €

## **UNSERE SPARGELEMPFEHLUNG**

### **HEIMISCHER STANGENSPIRGEL MIT**

**GEMÜSESTREIFEN IN FRÜHLINGSKRÄUTER-CRÉME FRAÎCHE,**  
dazu Salzkartoffeln  
19,80 €

**VARIATION GEKOCHTER UND  
GERÄUCHERTER SCHINKENSPEZIALITÄTEN**  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
und Butterkartoffeln  
25,80 €

**SCHWEINEFILETMEDAILLON**  
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln  
28,80 €

**PANIERTEM KALBSSCHNITZEL**  
Bärlauch-Hollandaise und Salzkartoffeln  
29,80 €

**STEAK VOM RINDERRÜCKEN**  
Tomaten-Balsamico-Hollandaise,  
dazu Petersilienkartoffeln  
30,80 €

## DESSERT

### MARINIERTE ERDBEEREN

mit Pfefferminz und weißem Schokoladeneis  
7,50 €

### PAPAYA-MANGO SALAT

mit Mandeltopfen gratiniert  
7,90 €

### CANTUCCINI-KÜCHLEIN

mit Kaffee-Halbgefrorenem im Pistazienmantel  
8,50 €

### DESSERTVARIATION „RHEINAUE“

mit süßen Köstlichkeiten der Saison  
8,90 €

### AUSWAHL INTERNATIONALER KÄSESPEZIALITÄTEN

mit Feigensenf, Baguette und Butter  
9,30 €